

Déjeuner

mar. 07/04

jeu. 09/04

ven. 10/04

Entrée

Rosette
Beurre
Cornichons

Soupe de légumes de saison bio

  
Croutons aux herbes


Salade de betteraves bio et haricots blancs bio

  

Plat

Raviolis ricotta épinards
Compotée de tomates bio

Compotée de tomates  aux épinards de Blausasc
 

Dos de colin Réminèse
 
Flan de carottes et poireaux bio
 

Sauté de porc au caramel
 
Nouilles chinoises


Fromage

Brie bio à la coupe



Tomme grise

 

Dessert

Fromage blanc bio



Poire

  

Invisible aux pommes bio

  

BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Plat fait maison  : Fruits et légumes de saison  : Origine France  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale  : Recette du chef  : Appellation d'Origine Protégée