

Déjeuner

lun. 09/03

mar. 10/03

jeu. 12/03

ven. 13/03

Entrée

Salade de chou rouge bio



Maïs



Sauce vinaigrette du chef bio

Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Croutons



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Potage de légumes de saison bio



Plat

Polpettone di carne alla putanesca



Sauce napolitaine



Spaghettis bio

Tian de choux fleurs de Blausasc au jambon Label Rouge



Lasagnes aux légumes bio et chèvre frais



Quenelles de brochet à la fondue de légumes et gratinée à la moutarde



Boullgour pilaf bio



Fromage

Gouda bio à la coupe

Camembert bio à la coupe



Dessert

Crème onctueuse à la vanille



Poire bio



Fromage blanc bio



Crumble cacao



Pomme Golden bio



BIO LABEL ROUGE 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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Confectionné par nos chefs