

Déjeuner

lun. 14/09

mar. 15/09

jeu. 17/09
MENU ESPAGNOL

ven. 18/09

Entrée

Salade de tomates de Blausasc



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Tortilla de pommes de terre



Taboulé de quinoa bio



Plat

Penne semi complète bio
Bolognaise de légumes de Blausasc et
lentilles corail



Effeillé de colin et sa compotée de
tomate bio



Aux légumes de Blausasc confits



Blé pilaf bio

Paella au poulet



Steak haché de boeuf



Compotée de tomates bio



Potatoes niçoise bio



Dessert

Fromage blanc bio



Compote de poire bio et melon de
Blausasc



Yaourt nature bio



Crème Catalane



Raisin 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



: Au moins 1 produit local



: Origine France



: Pêche Durable



: Viande bovine

Française