

Déjeuner

lun. 21/09

mar. 22/09

jeu. 24/09

ven. 25/09

Entrée

Salade de tomates de Blausasc



Oeuf dur bio

Salade d'haricots verts au pesto bio



Betteraves de Blausasc marinées à la vinaigrette du chef



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Plat

Pavé de colin



Crème de curry



Gratin de choux fleur bio



Cappelletti ricotta épinards
Crème de potimarron de Blausasc



Brouillade d'oeufs bio



Poitrine salée
Coquillettes bio

Tajine de poulet



Semoule bio

Fromage

Emmental bio à la coupe

Comté



Dessert

Yaourt nature bio au miel de Blausasc



Banane bio



Flan pâtissier



Raisin 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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Pêche Durable : Commerce équitable : Origine France : Appellation d'Origine Protégée