

Déjeuner

lun. 13/10
" L'AUTOMNE S'INVITE à TABLE "

mar. 14/10
" L'AUTOMNE S'INVITE à TABLE "

jeu. 16/10
" L'AUTOMNE S'INVITE à TABLE "

ven. 17/10
MENU HALLOWEEN

Entrée

Rémoulade de chou blanc bio et céleri bio à la moutarde à l'ancienne



Salade d'endives, betteraves bio et bleu



Cappuccino de courges bio et croûtons à l'ail



Salade d'asticots



Plat

Aïoli de lieu et ses trois légumes bio



Pizza blanche aux champignons invisibles et poudre de cèpes



Boeuf haché à l'orientale



Pépinettes

Hot dog de doigts de sorcière, à la morve de lutins et peaux séchées des mamies



Potatoes de Blausasc



Mayonnaise



Fromage

Petit suisse aux fruits

Fromage à tartiner

Dessert

Fromage blanc bio



Crème de marrons

Poire bio



Raisin bio



Cervelle craquante de gnomes



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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Origine France : Viande bovine Française