



Déjeuner

lun. 19/01

mar. 20/01

jeu. 22/01

ven. 23/01

*Entrée*

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Potage Dubarry bio



Céleri rémoulade bio



Haricots verts en salade bio



*Plat*

Brandade de colin à la patate douce de Blausasc



Brouillade d'oeufs bio



Purée de courges de Blausasc



Lasagnes végétariennes lentilles bio



Bolognaise de bœuf bio



*Fromage*

Petit suisse bio



Tomme AOP à la coupe



*Dessert*

Compote pomme framboise

Mousse au chocolat



Tarte aux pommes bio



Mandarines bio



BIO BIO & LOCAL

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 : Origine France : Viandes de France : Appellation origine contrôlée/protégée

