

Déjeuner

lun. 02/12

mar. 03/12

jeu. 05/12

ven. 06/12

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Feuilleté au fromage



Salade de lentilles bio



Potage de légumes bio



Plat

Omelette bio nature



Fondue de poireaux de Blausasc



Pommes de terre bio rôties aux herbes



Pilons de poulet façon TexMex



Poêlée d'haricots verts et carottes bio, et épinards de Blausasc



Blanquette de colin



Riz aux petits légumes bio



Quenelle nature bio  
Coulis de légumes gratiné au cheddar



Coquillettes bio

Fromage

Camembert bio à la coupe



Dessert

Yaourt nature bio



Clémentine bio



Poire bio



Flan pâtissier



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 : Origine France : Confectionné par nos chefs : Pêche Durable