

Déjeuner

lun. 03/06

mar. 04/06
MENU NICOIS

jeu. 06/06

ven. 07/06

Entrée

Betteraves à la vinaigrette du chef bio

Beignets de fleurs de courgettes hve

Salade de tomate bio vinaigrette

Salade verte à la vinaigrette du chef bio
Croutons

Plat

Jambon Label Rouge
Purée de pommes de terre bio

Pan bagnat

Filet de colin
Sauce au curry
Coeur de blé aux petits légumes bio

Tagliatelles
Courgettes bio en deux façons et Polpetta di Vitello

Fromage

Camembert bio à la coupe

Tomme catalane à la coupe

Dessert

Ananas frais

Crème au citron et crumble de pignons

Salade de fruits frais bio

Melon bio

BIO

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 : Label Rouge : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Commerce équitable : Appellation d'Origine Protégée