



Déjeuner

lun. 10/06

mar. 11/06

jeu. 13/06

ven. 14/06

Entrée

Duo de carottes râpées et de betteraves de Blausasc



Salade de haricots verts bio



Salade de tomates et olives noires bio



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Plat

Pizza à la bolognaise végétale et mozzarella



Farfalle à l'émietté de saumon et compotée de légumes du soleil



Steak haché de boeuf



Sauce moutarde



Pommes canailles bio



Crêpe au blé noir à l'émincé de poulet et béchamel



Fromage

Yaourt nature bio



Emmental bio à la coupe

Dessert

Abricots bio



Panna cotta au coulis de chocolat



Chou à la crème vanille et fraise



Fruit de saison 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 : Origine France : Viande bovine Française : Direct Producteur : Label Rouge

