

Déjeuner

lun. 14/10
SEMAINE DU GOÛT

mar. 15/10
SEMAINE DU GOÛT

jeu. 17/10
SEMAINE DU GOÛT

ven. 18/10
HALLOWEEN !

Entrée

Houmous de petits pois basilic bio



Rémoulade de chou blanc et pommes bio



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Soupe des mémés sorcières aux asticots



Plat

Cannelloni géant en trompe l'oeil bio



Aioli aux trois légumes bio et filet de lieu frais



Carmentier de boeuf



Burger à l'escalope de peaux mortes panée de zombies, et bave de crapeaux toxique



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Fromage

Emmental bio à la coupe

Dessert

Orange bio



Panna cotta surprise



Beignet aux pommes des mamies



Tranche de mille pattes géant aux poils de barbes de farfadets



BIO LABEL ROUGE 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 : Poisson Frais : Direct Producteur : Viande bovine Française