

Déjeuner

lun. 18/11

mar. 19/11

jeu. 21/11

ven. 22/11

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Chiffonade de chou rouge et endives bio à la mimolette



Potage de légumes de saison bio



Cake aux poireaux bio



Plat

Croziflette végétarienne



Brandade de colin à la patate douce de Blausasc



Hamburger de veau à la toscane



Poulet rôti entier comme à la maison



Polenta crémeuse



Fromage

Petit suisse bio



Dessert

Banane bio



Flan au chocolat



Clémentine bio



Yaourt aux fruits 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 : Origine France : Pêche Durable