

Déjeuner

lun. 25/11

mar. 26/11

jeu. 28/11

ven. 29/11

Entrée

Rillettes de thon



Velouté de courges de Blausasc

Croutons aux herbes



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Betteraves à la vinaigrette du chef bio



Plat

Raviolis au bœuf

Frittata aux légumes râpés bio



Pizza à la bolognaise de légumes d'hiver et deux fromages



Crocchetta di maiale alla putanesca

Gnocchi à la romaine bio



Fromage

Emmental bio à la coupe

Saint Nectaire à la coupe



Petit suisse bio



Dessert

Fromage blanc bio

Confiture maison



Clémentine bio



Banane bio



Brioche maison



Chocolat chaud



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.

: Plat fait maison : Origine France : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée