

Déjeuner

lun. 27/11

mar. 28/11

jeu. 30/11

ven. 01/12

Entrée

Soupe du Glaude bio



Croutons



Effeillé de jambon LR

Focaccia à l'origan



Beurre maison



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Salade d'haricots verts au pesto bio



Plat

Blanquette de lieu



Mélange de céréales bio



Frittata à la fondue de légumes bio



Pommes de terre rôties au romarin



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



Mijoté de cochon à l'ancienne



Gnocchi à la romaine bio



Fromage

Saint Nectaire à la coupe

Petit suisse bio



Fromage blanc bio



Dessert

Yaourt nature bio



Poire bio



Banane bio



Brioche aux pépites de chocolat



Chocolat chaud



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 : Fairtrade Max Havelaar : Origine France : Région Ultra Périphérique