

Déjeuner

lun. 02/09

mar. 03/09

jeu. 05/09

ven. 06/09

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Croutons



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade catalane



Salade piémontaise bio



Plat

Chili con carne



Riz pilaf bio



Jambon grillé



Ragout de légumes provençaux bio



Tagliatelles



Sauce carbonara végétale bio

Filet de colin pané



Aux cornflakes

Flan de légumes de saison bio



Fromage

Camembert bio à la coupe



Emmental bio à la coupe

Dessert

Pastèque bio



Cookies au chocolat



Prunes bio



Crème onctueuse au chocolat



BIO

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 : Label Rouge : Viande bovine Française : Produit Local : Indication Géographique Protégée : MSC

: Label Rouge : Origine France : Pêche Durable