

Déjeuner

lun. 06/01

mar. 07/01

jeu. 09/01

ven. 10/01

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Croutons

Salade de betteraves bio au pistou et mozzarella



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Velouté de courges bio



Plat

Pulled pork au jus d'ail confit



Coquillettes bio

Couscous au boeuf



Aux légumes d'hiver bio



Beignet de lieu, sauce tartare



Pommes de terre bio rôties aux herbes



Riz cantonnais bio



Fromage

Brie bio à la coupe



Gouda à la coupe

Dessert

Clémentine bio



Fromage blanc bio



Brioche des rois au chocolat



Banane bio



BIO

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 : Viandes de France : Origine France : Viande bovine Française

: Poisson Frais