

Déjeuner

lun. 09/09

mar. 10/09

jeu. 12/09

ven. 13/09

Entrée

Salade de betteraves et tomates au pistou bio



Courge râpée de Blausasc à la vinaigrette du chef bio



Concombre vinaigrette bio



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Plat

Sauté de poulet à la provençale



Polenta crémeuse bio



Steak haché de boeuf



Purée de courgettes bio



Waterzoï de colin



Pommes de terre persillés



Pommes de terre persillés de Blausasc



Gratin de raviolis à la piperade



Fromage

Yaourt nature bio



Brie bio à la coupe



Petit suisse bio



Dessert

Prunes bio



Cake au chocolat



Pomme bio cuite au four caramélisée



Banane bio



BIO LABEL ROUGE 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.

: Produit Local 
 : Fruits et légumes de saison 
 : Plat fait maison 
 : Volaille Française 
 : Origine France 
 : Viande bovine Française 
 : Pêche Durable 
 : Direct Producteur