

Déjeuner

lun. 10/03

mar. 11/03

jeu. 13/03

ven. 14/03

Entrée

Cake aux légumes bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Potage de légumes bio



Croutons aux herbes



Plat

Steak haché de boeuf bio



Crème de champignons



Gratin de chou fleur de Blausasc



Bruschetta à l'émincé de poulet, mozzarella et pistou



Orecchiette con ceci e brocoli



Quenelles de brochet à a fondue de légumes et gratinée à la moutarde



Riz bio



Fromage

Pont l'Évêque



Dessert

Poire



Crème dessert vanille bio



Fromage blanc bio



Emietté de brioches



Crumble aux pommes bio



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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Viande bovine Française : Origine France : Label Rouge : Confectionné par nos chefs : Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée