

Déjeuner

mar. 12/11

jeu. 14/11

ven. 15/11

Entrée

Courge râpée de Blausasc à la vinaigrette du chef bio



Velouté de chou fleur et herbes fraîches bio



Tartine de brie bio

Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Croutons aux herbes



Plat

Omelette roulée au fromage bio



Petits pois à la française



Daube de bœuf à la niçoise



Gnocchi de pommes de terre



Colin façon stockfish



Riz

Dessert

Yaourt aux fruits bio

Clémentine bio



Fromage blanc au crumble de cacao



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 : Viandes de France : Pêche Durable