

Déjeuner

lun. 13/01

mar. 14/01

jeu. 16/01

ven. 17/01

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Potage de légumes bio



Pâté de campagne et cornichons

Salade de haricots beurre



Plat

Bourguignon de boeuf revisité façon hachis parmentier



Farfalle bio
Sauce carbonara de chorizo



Dos de colin



Sauce nantua



Riz safrané et julienne de légumes d'hiver au pistou bio



Omelette bio aux fines herbes



Gratin de choux fleur bio



Fromage

Camembert bio à la coupe



Emmental bio à la coupe

Dessert

Yaourt aux fruits bio

Orange bio



Kiwi bio



Tarte au fromage blanc bio et zeste de citrons



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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Viande bovine Française : Origine France : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée