

Déjeuner

lun. 16/06

mar. 17/06

jeu. 19/06

ven. 20/06

Entrée

Salade de petits pois et légumes bio



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade mixte bio



Plat

Omelette bio au pesto



Pommes de terre rôties bio



Salade de pâtes au thon



Lasagnes aux courgettes



Coulis de poivrons au chèvre



Effiloché de cochon à la sauge



Semoule

Fromage

Bûche du pilat à la coupe

Fromage blanc bio



Petit suisse bio



Dessert

Banane bio



Yaourt nature bio



Melon bio



Pastèque bio



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

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 : Direct Producteur : Origine France