

Déjeuner

lun. 16/09

mar. 17/09

jeu. 19/09  
MENU ITALIEN

ven. 20/09

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio

Salade de tomate bio vinaigrette

Salade de pâtes à la Toscane

Salade de pommes de terre de Blausasc

Plat

Penne semi complète bio à la bolognaise de légumes

Efeuillé de colin et sa compotée de tomates  
  
Blé aux petits légumes

Escalope de dinde à la milanaise  
  
Parmigiane d'aubergines bio

Quiche au fromage  
  
Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio

Dessert

Pomme bio

Flan au caramel

Tiramisu au chocolat

Raisin 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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Pêche Durable : Direct Producteur