

Déjeuner

lun. 16/12

mar. 17/12

jeu. 19/12
JOYEUX NOËL!

ven. 20/12

Entrée

Velouté de lentilles vertes
émulsionné à l'huile d'olive de
Blausasc

Salade verte à la vinaigrette du chef
bio

Rillettes de saumon

Carottes rapées à la vinaigrette du
chef bio

Plat

Tortellinis ricotta épinards
Bolognaise de betteraves bio et
légumes de Blausasc

Brandade de colin

Sauté de poulet

Crème de cèpes et marrons

Gratin dauphinois bio

Jambon Label Rouge
Coquillettes bio

Fromage

Brie bio à la coupe

Camembert bio à la coupe

Dessert

Clémentine bio

Fromage blanc bio

Chou craquelin aux deux chocolats
façon bûche

Schoko-bons

Yaourt aux fruits 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 : Origine France