

Déjeuner

lun. 17/03

mar. 18/03

jeu. 20/03

ven. 21/03

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Soupe de légumes de saison bio



Salade de betteraves bio au thon



Salade mixte



Plat

Hachis parmentier de cochon confit



Omelette au fromage



Haricots verts bio persillés



Dos de colin



Sauce curry



Riz pilaf bio



Cannelloni géant aux légumes de Blausasc



Compotée de tomates bio



Fromage

Tomme blanche à la coupe



Brie bio à la coupe



Dessert

Orange bio



Yaourt aux fruits bio

Kiwi bio



Tiramisu à la pâte à tartiner maison



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 : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : Commerce équitable : Produit Local : Indication Géographique Protégée