

Déjeuner

lun. 20/01

mar. 21/01

jeu. 23/01

ven. 24/01

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Taboulé d'hiver bio



Velouté de chou fleur et herbes fraîches bio



Macédoine de légumes



Plat

Penne aux pois chiche façon Nonna des Pouilles



Tian de colin au riz et légumes bio



Bœuf haché à l'indienne



Blé aux petits légumes bio



Filet de poulet grillé mariné au pesto



Polenta crémeuse bio



Fromage

Fromage blanc bio



Tomme AOP à la coupe



Dessert

Quatre quart à la marmelade de clémentines bio



Mousse au chocolat



Mandarines bio



Yaourt nature bio



BIO LABEL ROUGE

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 : Pêche Durable : Viande bovine Française : Appellation origine contrôlée/protégée