

Déjeuner

mar. 22/04

jeu. 24/04

ven. 25/04

Entrée

Betteraves à la vinaigrette du chef bio



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Feuilleté au fromage



Plat

Cappelletti ricotta épinards
Sauce tomate



Travers de porc au miel de Blausasc et romarin



Pommes de terre rôties au romarin



Fusilli aux légumes bio



Bolo'thon



Fromage

Brie à la coupe



Dessert

Fromage blanc bio et son crumble chocolat



Moelleux aux pommes bio



Banane bio



BIO

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 : Label Rouge : Origine France : Confectionné par nos chefs