

Déjeuner

lun. 27/01

mar. 28/01

jeu. 30/01

ven. 31/01

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Rillettes de lapin à l'ail et basilic



Duo de carottes râpées et petits pois à la vinaigrette du chef bio



Bouillon de pot au feu et vermicelles



Plat

Brandade de saumon aux flocons d'avoine



Omelette bio aux pommes de terre et fromage



Cappelletti ricotta épinards  
Sauce à la poumarole



Pot au feu  
Légumes pot au feu bio



Fromage

Cantal à la coupe



Petit suisse bio



Brie à la coupe



Dessert

Fromage blanc bio



Compote de fruits frais bio



Pomme Golden bio



Crêpe au sucre  
Crêpe à la pâte à tartiner maison



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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France