

Déjeuner

lun. 31/03

mar. 01/04  
MENU DE PÂQUES

jeu. 03/04

ven. 04/04

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Potage parmentier bio



Salade de maïs au concombre bio



Salade de haricots verts à la vinaigrette du chef bio



Plat

Brandade au thon



Brouillade d'oeufs bio



Potatoes au curry équitable



Raviolis conté basilic

Crème de balicco



Lasagnes de boeuf maison



Fromage

Emmental bio à la coupe

Dessert

Crème dessert lactée aux fruits bio



Yaourt aux fruits bio

Oeuf de pâques

Banane bio



Clafoutis aux fruits



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 : Origine France : Commerce équitable : Viande bovine Française