

Déjeuner

lun. 30/06

mar. 01/07

jeu. 03/07

ven. 04/07
MENU DES ENFANTS

Entrée

Salade mixte bio



Betteraves de Blausasc marinées à la vinaigrette du chef



Salade de tomates de Blausasc



Plat

Brandade de colin



Omelette au fromage



Courgettes de Blausasc braisées au four



Pan bagnat



Chips

Tacos au poulet et légumes d'été



Dessert

Melon bio



Moelleux au chocolat blanc et banane



Fromage blanc bio et son crumble chocolat



Pastèque



Sauce chocolat



Chantilly

BIO 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



: Pêche Durable



: Volaille Française