

Déjeuner

lun. 12/02

mar. 13/02

jeu. 15/02

ven. 16/02

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Remoulade de crudités bio



Oeuf dur bio
Mayonnaise



Velouté de lentilles vertes émulsionné à l'huile d'olive de Blausasc



Croutons à l'ail bio



Plat

Tartiflette



Bolognaise de veau



Macaroni bio

Dos de lieu frais pané à la provençale et compotée de tomate à l'origan



Mélange de céréales bio



Omelette au cheddar



Purée de courges bio



Fromage

Brie bio à la coupe



Petit suisse bio



Dessert

Kiwi bio



Beignet de carnaval fourré à la pâte à tartiner maison



Crumble aux pommes bio



Moelleux à la poire



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"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 : Poisson Frais : Fairtrade Max Havelaar