

Déjeuner

lun. 15/01

mar. 16/01

jeu. 18/01

ven. 19/01

Entrée

Salade verte à la vinaigrette du chef
bio



Velouté de carottes bio



Pâté de campagne et cornichons



Duo de haricots et radis à la vinaigrette du chef



Plat

Farfalle bio
Sauce carbonara de chorizo



Bourguignon de boeuf



Pommes vapeur bio

Dos de colin



Sauce nantua



Riz safrané et julienne de légumes
d'hiver au pistou bio



Omelette roulée à la persillade bio



Gratin de chou fleur bio



Fromage

Camembert bio à la coupe



Petit suisse aux fruits

Emmental bio à la coupe

Dessert

Orange bio



Yaourt aux fruits mixés bio

Kivi bio



Fondant chocolat



BIO

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 : Origine France : Viande bovine Française : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée