

Déjeuner

lun. 22/01

mar. 23/01

jeu. 25/01

ven. 26/01

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Taboulé d'hiver bio



Potage saint Germain bio



Macédoine de légumes



Plat

Macaroni alla crema di Zuca in verdure hivernale



Tian de colin aux coquillettes semi complètes bio



Sauté d'agneau à l'indienne



Blé aux petits légumes bio



Filet de poulet grillé mariné au pesto



Polenta crémeuse bio



Fromage

Tomme AOP à la coupe



Dessert

Tarte aux pommes bio



Mousse au chocolat blanc



Mandarines bio



Yaourt nature bio



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 : Pêche Durable : Commerce équitable : Appellation origine contrôlée/protégée : Label Rouge : Origine France