

Déjeuner

lun. 02/10

mar. 03/10

jeu. 05/10

ven. 06/10

Entrée

Velouté de céleri rave au basilic bio



Salade coleslaw bio



Pizza au fromage



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Aux petits croutons



Plat

Escalope de porc snackée façon chumichuri



Pommes grenailles bio



Dartois de bœuf à la fondue de légumes et coulis de tomate



Riz sauté aux épices



Fusilli de couleurs bio

Sauce carbonara



Brandade de colin



Fromage

Petit suisse bio



Cantal AOP



Tomme blanche à la coupe

Dessert

Salade de fruits frais bio



Ile flottante



Raisin bio



Brownie



BIO LABEL ROUGE

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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable

: Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable