

Déjeuner

lun. 04/09

mar. 05/09

jeu. 07/09

ven. 08/09

Entrée

Salade de betteraves et tomates de Blausasc au pistou bio, et ses pignons torréfiés



Courge râpée de Blausasc à la vinaigrette du chef bio



Salade de tomates de Blausasc



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



avoine croustillant

Plat

Sauté de poulet à la provençale



Polenta crémeuse gratinée au fromage bio



Steak haché de bœuf bio snacké aux herbes de Provence, émulsion d'ail doux



Purée de courgettes de Blausasc



Waterzoi de lieu frais



Riz pilaf



Omelette roulée à l'emmental Ratatouille



Fromage

Camembert bio à la coupe



Yaourt nature bio



Brie bio à la coupe



Dessert

Prunes bio



Panna cotta vanillée et crumble céréales



Banane bio



Tarte au chocolat



BIO LABEL ROUGE 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 
 : Volaille Française 
 : Origine France 
 : Produit Local 
 : Poisson Frais 
 : Indication Géographique Protégée 
 : Région Ultra Périphérique