

Déjeuner

lun. 04/11

mar. 05/11

jeu. 07/11

ven. 08/11

Entrée

Potage de légumes bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Salade de coleslaw bio



Taboulé d'automne bio



Plat

Steak haché de boeuf



Sauce chasseur



Pommes de terre persillées de Blausasc



Escalope de poulet panée



Gratin de choux fleur bio



Lasagnes aux légumes bio



et chèvre frais

Filet de lieu noir crème de tapenade



Riz bio



Fromage

Camembert bio à la coupe



Brie bio à la coupe



Dessert

Petit suisse aromatisés

Poire bio



Tartelette sablée à la mousse au chocolat



Kiwi 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"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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 : Viande bovine Française : Origine France : Poisson Frais : Indication Géographique Protégée