



Déjeuner

lun. 13/11

mar. 14/11
MENU ITALIEN

jeu. 16/11

ven. 17/11

Entrée

Velouté de choux fleurs et pois cassés bio
Tartines de fromage fondu à l'origan

Salade fraîcheur à la Toscane

Rosette & cornichons
Beurre maison

Courge râpée bio de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio

Plat

Escalope de dinde
Crème de champignons
Fusilli aux légumes bio

Polpette di Manzo
Fagioli verdi

Colin façon stockfish
Coeur de blé

Omelette roulée à la compotée de tomates bio
Petit pois carottes bio

Fromage

Mozzarella fumicata maison

Camembert bio à la coupe

Emmental bio à la coupe

Dessert

Banane bio

Ciambellone

Clémentine bio

Muffins tout chocolat

BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

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 : Région Ultra Périphérique : Viande bovine Française : Pêche Durable : Origine France