

Déjeuner

lun. 18/12

mar. 19/12

jeu. 21/12  
JOYEUX NOËL!

ven. 22/12

Entrée

Potage de légumes bio



Salade coleslaw au chou de  
Blausasc



Mousse de canard & toast



Salade de crudités bio



Plat

Pomme de terre à la farce végétale  
bio



Coulis de tomates au basilic bio



Salade verte à la vinaigrette du chef  
bio



Quenelles de brochet



Crème de légumes en persillade



Riz pilaf bio



Le Burger de la Grand-mère Noël  
Nissarde



Potatoes bio



Aux herbes de la vallée

Jambon Label Rouge  
Coquillettes semi-complètes bio  
Au beurre infusé



Fromage

Bûche du pilat à la coupe

Camembert bio à la coupe



Dessert

Clémentine bio



Crème brûlée à la vanille



Bûche roulé des lutins à la mousse  
au Nutella



Yaourt aux fruits bio

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 : Produit Local : Indication Géographique Protégée : Origine France