

Déjeuner

lun. 06/11

mar. 07/11
HALLOWEEN !

jeu. 09/11

ven. 10/11

Entrée

Velouté de chou fleur et herbes fraîches bio
Tartines de fromage fondu à l'origan

Salade d'asticots

Salade verte à la vinaigrette du chef bio
Dés d'emmental bio

Salade coleslaw bio

Plat

Blanquette de volaille à l'ancienne
Riz pilaf bio

Le burger à la cervelle d'Ogres

Gratinée di Zucca de Blausasc

Filet de lieu noir en crumble d'olives vertes
Mousseline de rave bio

Fromage

Fromage blanc bio

Brie bio à la coupe

Dessert

Emulsion de jus de chaussette de Sorcière et œil de cyclope

Banane bio

Kiwi bio

BIO LABEL ROUGE

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 🌞 : Région Ultra Périphérique 🐟 : Poisson Frais