

Déjeuner

lun. 28/04

mar. 29/04

ven. 02/05

Entrée

Salade mixte bio aux fèves de Blausasc



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef



Taboulé bio



Plat

Cuisse de poulet



Petits pois carottes bio



Bœuf haché à l'orientale



Semoule bio

Quiche courgettes et fromage



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Fromage

Emmental bio à la coupe

Dessert

Pomme bio



Yaourt nature bio



Coulis de fraise de Blausasc



Cake aux deux chocolats



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"

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 : Direct Producteur : Viande bovine Française : Origine France