

Déjeuner

lun. 07/10

mar. 08/10

jeu. 10/10

ven. 11/10

Entrée

Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Betteraves à la vinaigrette du chef bio



Velouté de champignons et rave bio



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Plat

Sauté de Volaille



Sauce provençale



Polenta crémeuse bio



A la fondue de légumes de Blausasc



Macaronade de boeuf



Tian de colin à la courge de Blausasc



Hachis végétal



Boullgour pilaf

Fromage

Brie bio à la coupe



Emmental bio à la coupe

Petit suisse aromatisés

Dessert

Poire bio



Yaourt aux fruits bio

Gâteau de semoule à la vanille



Pomme 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"

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 : Origine France : Viande bovine Française : Pêche Durable