

Déjeuner

mar. 21/05

jeu. 23/05

ven. 24/05

Entrée

Salade de tomates et maïs bio, au basilic bio



Betteraves à la vinaigrette du chef bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Plat

Escalope de porc snackée façon chumichuri



Omelette au cheddar



Tian de colin aux courgettes bio, et pesto rosso

Duo d'haricots verts et beurre persillés bio



Pommes de terre bio rôties aux herbes



Fromage

Petit suisse bio



Bûche du pilat à la coupe

Dessert

Pomme bio



Fromage blanc bio et son crumble cacao-noisettes



Banane bio



BIO LABEL ROUGE

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 : Origine France : Pêche Durable