

Déjeuner

lun. 19/02

mar. 20/02

jeu. 22/02

ven. 23/02

Entrée

Feuilleté au fromage bio



Salade coleslaw bio



Soupe de légumes de saison bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Plat

Gratin dauphinois à la fondue de légumes



Blanquette de colin



Sauce moutarde



Pépinettes

Pain de viande à la compotée de tomate



Riz pilaf bio



Oeufs gratinés à la milanaise



Lentilles bio au jus



Fromage

Saint paulin à la coupe bio

Dessert

Yaourt aux fruits bio

Cake à la noix de coco



Pommes bio



Smoothie de pomme et fromage blanc bio



BIO

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.

: Confectionné par nos chefs : Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Pêche Durable : Produit Local : Indication Géographique Protégée