

Déjeuner

jeu. 01/09

ven. 02/09

Entrée

Duo de carottes et concombre à la vinaigrette du chef bio



Gaspacho aux légumes bio



Croutons à l'origan



Plat

Fusilli bio à la bolognaise de bœuf bio



Brandade de colin à la pomme de terre de Blausasc et butternut bio rôtis



Fromage

Cantal AOP



Dessert

Mousse au chocolat bio



Pastèque bio



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"

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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Fruits et légumes de saison  : Plat fait maison  : Viande bovine Française  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 05/09

mar. 06/09

jeu. 08/09

ven. 09/09

Entrée

Salade de betteraves et tomates de Blausasc au pistou bio, et ses pignons torréfiés



Courge rapée à la vinaigrette du chef bio



Salade de tomate de Blausasc à la grecque



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Et avoine croustillant

Plat

Sauté de poulet à la provençale



Polenta crémeuse gratinée au fromage bio



Steak haché de bœuf bio snacké aux herbes de Provence, émulsion d'ail doux



Purée de courgettes de Blausasc



Waterzoi de lieu frais

Riz pilaf



Omelette roulée à l'emmental



Ratatouille



Fromage

Camembert bio à la coupe



Yaourt nature bio



Brie bio à la coupe



Dessert

Prunes bio



Panna cotta vanillée et crumble céréales



Banane bio



Tarte au chocolat bio



BIO LABEL ROUGE LOCAL 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"

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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison
 : Plat fait maison
 : Volaille Française
 : Origine France
 : Viande bovine Française
 : Direct Producteur
 : Indication Géographique Protégée
 : Région Ultra Périphérique