

## Déjeuner

lun. 14/11

mar. 15/11

jeu. 17/11

ven. 18/11

### Entrée

Soupe de légumes de saison bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Graines de tournesol torréfiées

Rosette & cornichons  
Beurre maison



Courge rapée de Blausasc à la vinaigrette du chef bio

### Plat

Escalope de dinde  
Crème de champignons



Fusilli aux légumes bio



Hachis parmentier à la purée de carottes bio



Colin façon stockfish



Coeur de blé



Omelette roulée à la compotée de tomates bio



Petits pois carottes bio

### Fromage

Petit suisse bio



Saint paulin à la coupe bio

Emmental bio à la coupe

### Dessert

Kiwi bio



Mousse au fromage blanc bio  
et confiture de fraise



Clémentines bio



Brownie



#### BIO BIO & LOCAL

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 : Origine France : Viande bovine Française : Pêche Durable