

Déjeuner

lun. 12/12

mar. 13/12

jeu. 15/12  
JOYEUX NOËL!

ven. 16/12

Entrée

Potage parmentier bio



Duo de salade verte et effeuillé d'endives bio au crumble salé



Rillettes au thon et pain de campagne de notre boulanger rôti



Rapé de légumes racines à la vinaigrette du chef bio



Plat

Emincé de cochon au curry



Patates douces rôties bio



Omelette blanche chèvre et pistou



Ecrasé de potiron rôti bio



Le burger des lutins de Noël  
Pommes grenaille façon potatoes



Brandade de poisson au chou fleur bio



Fromage

Comté



Brie bio à la coupe



Dessert

Fromage blanc bio



Pomme bio de Noël au four



Bûche roulé de la mère Noël à la mousse au Nutella



Pommes bio

BIO LABEL ROUGE

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 
 : Certification environnementale niveau 2 
 : Origine France 
 : Appellation d'Origine Protégée 
 : Pêche Durable