

Déjeuner

lun. 16/01

mar. 17/01

jeu. 19/01

ven. 20/01

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Taboulé d'hiver bio



Velouté de courges de Blausasc



Macédoine de légumes



Plat

Tranche de rôti de légumes



Spaghettis à la compotée de tomates



Tian de colin aux coquillettes semi complètes bio



Steak haché de boeuf bio



Potatoes



Filet de poulet mariné



Polenta crémeuse bio



Fromage

Fromage blanc bio



Tomme AOP à la coupe



Dessert

Strudel aux pommes



Mousse au chocolat blanc



Fruit de saison bio



Yaourt nature bio



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 : Origine France : Pêche Durable : Viande bovine Française : Appellation origine contrôlée/protégée : Label Rouge