

## Déjeuner

lun. 27/02

mar. 28/02

jeu. 02/03

ven. 03/03

Entrée

Feuilleté au fromage bio



Céleri rémoulade bio



Soupe de légumes de saison bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Plat

Brandade aux lentilles corails et courge de Blausasc bio



Blanquette de colin



Sauce moutarde  
Assortiment de pâtes bio

Pain de viande à la compotée de tomate



Purée de brocolis bio



Saucisses de Toulouse IGP snackées aux herbes fraîches



Lentilles bio au jus



Fromage

Saint paulin à la coupe bio

Dessert

Banane bio



Yaourt aux fruits bio

Bugnes de Carnaval



Fromage blanc bio



### 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.

: Confectionné par nos chefs : Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Région Ultra Périphérique : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée : Origine France