

Déjeuner

mar. 02/05

jeu. 04/05

ven. 05/05

Entrée

Salade de tomate et basilic bio



Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Velouté de courgettes bio au fromage frais et basilic bio



Plat

Escalope de dinde grillée marinée



Duo d'haricots verts et beurre en persillade bio



Tagliatelles fraîches bio confectionnées par le chef



Coulis de tomates au pistou bio



Filet de colin gratiné à la tomate/mozzarella
Purée de pommes de terre bio



Fromage

Emmental bio à la coupe

Fromage blanc bio



Dessert

Pomelos bio au sucre



Yaourt aux fruits bio

Banane bio



BIO

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  : Région Ultra Périphérique