

Déjeuner

lun. 19/06

mar. 20/06

jeu. 22/06

ven. 23/06

Entrée

Salade verte bio et crumble salé



Sauce vinaigrette du chef bio



Salade de brocolis aux noisettes et sa vinaigrette du chef bio



Tomate mozzarella bio



Sauce vinaigrette du chef bio



Salade de pommes de terre, emmental et haricots plats bio



Plat

Bolognaise de la mer



Fusilli bio

Omelette au fromage



Pommes de terre bio rôties aux herbes



Lasagnes aux courgettes rôties



Sauté de veau printanier
Duo de semoule et quinoa bio



Fromage

Camembert bio



Petit suisse bio



Dessert

Fromage blanc bio



Melon bio



Mousse fraises de Blausasc et crumble



Abricots 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.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique