

Déjeuner

lun. 03/07

mar. 04/07

jeu. 06/07

ven. 07/07

Entrée

Tomates bio au thon



Mini ratatouille bio froide et son crumble bio de parmesan



Betteraves chioggia de Blausasc



Carottes râpées bio



Plat

Omelette au fromage



Sauté de poulet à la crème de pistou



Brandade de colin



Pizza bolognaise



Duo d'haricots verts et pommes de terre de Blausasc en persillade



Fusilli bio

Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Fromage

Emmental bio à la coupe

Tomme blanche à la coupe

Dessert

Banane bio



Moelleux aux abricots



Pastèque bio



Fromage blanc bio et son crumble chocolat



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 : Région Ultra Périphérique : Pêche Durable : Viande bovine Française