

## 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



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



Sauté de poulet à la crème de pistou



Fusilli bio

Brandade de colin



Pizza bolognaise



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