

## Déjeuner

lun. 18/09

mar. 19/09

jeu. 21/09

ven. 22/09

### Entrée

Radis long blanc rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade de haricots verts bio au thon



Courgettes râpées à la grecque bio



Tomate farcie à la rillette de sardines



### Plat

Pavé de saumon gratiné à la tomate mozzarella



Brouillade d'œuf aux lardons fumés



Raviolis ricotta épinards  
Coulis de ratatouille bio



Sauté de veau façon tajine



Duo de boulgour et quinoa bio aux parfums d'épices



Gratin de choux fleur bio



### Fromage

Saint paulin à la coupe bio

Emmental bio à la coupe

Petit suisse bio



### Dessert

Yaourt nature bio au miel de Blausasc



Compote pomme banane bio



Poirier déstructuré



Pomme bicolore 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 : Viandes de France