

Déjeuner

lun. 11/09

mar. 12/09

jeu. 14/09

ven. 15/09

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Croutons à l'ail



Salade de perles à la Nissarda



Salade de tomate et olives noires



Plat

Penne semi complètes bio aux petits légumes



Effeillé de colin et sa compotée de tomates



Ebly bio aux petits légumes



Polpetta de bœuf bio à la crème de romarin



Petits légumes bio



Haricots verts bio au pistou



Pulled pork au jus d'ail confit



Pommes grenailles de Blausasc



Fromage

Camembert bio à la coupe



Mimolette

Dessert

Compote de pomme



Yaourt aux fruits bio

Raisin bio



Flan caramel bio maison



BIO LABEL ROUGE 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 : Pêche Durable : Viande bovine Française : Viandes de France