

Déjeuner

lun. 09/10
" à LA DÉCOUVERTE DES
EPICES "

mar. 10/10
" à LA DÉCOUVERTE DES
EPICES "

jeu. 12/10
" à LA DÉCOUVERTE DES
EPICES "

ven. 13/10
" à LA DÉCOUVERTE DES
EPICES "

Entrée

Guacamole de maïs



Tortilla

Duo de betteraves au pistou bio



Velouté de courges de Blausasc



Choux chinois à la vinaigrette bio du chef



Pop corn

Plat

Tortellinis ricotta épinards
Coulis de tomates au basilic



Tajine de la mer aux agrumes



Semoule Berbère bio

Pastelao de boeuf et petits légumes
bio



Curry aux deux viandes et herbes
fraîches



Coquillettes semi-complètes bio

Fromage

Petit suisse aux fruits

Brie bio à la coupe



Dessert

Banane bio



Crème onctueuse à la vanille bio



Pomme bio



Yaourt bio à boire au miel de
Blausasc et framboises



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 : Origine France