

Déjeuner

lun. 16/10

mar. 17/10

jeu. 19/10

ven. 20/10
ANIMATION HALLOWEEN

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Soupe de légumes de saison bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Salade d'asticots



Plat

Lasagnes de thon gratinées à la béchamel



Omelette chèvre et pistou



Patates douces rôties de Blausasc



Quenelles nature au coulis végétal



Riz pilaf bio



Le burger à la cervelle d'Ogres



Fromage

Emmental bio à la coupe

Petit suisse aux fruits

Dessert

Petit suisse aux fruits

Banane bio



Pomme bio



Emulsion de jus de chaussette de Sorcière et œil de cyclope



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 : Produit Local : Indication Géographique Protégée