

## Déjeuner

lun. 06/11

mar. 07/11  
**HALLOWEEN !**

jeu. 09/11

ven. 10/11

### Entrée

Velouté de chou fleur et herbes fraîches bio  
  
 Tartines de fromage fondu à l'origan  


Salade d'asticots  


Salade verte à la vinaigrette du chef bio  
  
 Dés d'emmental bio

Salade coleslaw bio  


### Plat

Blanquette de volaille  
  
 à l'ancienne  
  
 Riz pilaf bio  


Le burger à la cervelle d'Ogres  


Gratinée di Zucca de Blausasc  


Filet de lieu noir en crumble d'olives vertes  
  
  
 Mousseline de rave bio  


### Fromage

Fromage blanc bio  


Brie bio à la coupe  


### Dessert

Emulsion de jus de chaussette de Sorcière et œil de cyclope  


Banane bio  


Kiwi bio  


### BIO LABEL ROUGE

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 
  : Produit Local 
  : Indication Géographique Protégée 
  : Origine France 
  : Région Ultra Périphérique 
  : Poisson Frais