

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