

## Déjeuner

lun. 13/11

mar. 14/11  
**MENU ITALIEN**

jeu. 16/11

ven. 17/11

Entrée

Velouté de choux fleurs et pois cassés bio  
  
 Tartines de fromage fondu à l'origan  


Salade fraîcheur à la Toscane  


Rosette & cornichons  
 Beurre maison  


Courge râpée bio de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio  


Plat

Escalope de dinde  
 Crème de champignons  
  
 Fusilli aux légumes bio  


Polpette di Manzo  
  
 Fagioli verdi  


Colin façon stockfish  
  
 Cœur de blé

Omelette roulée à la compotée de tomates bio  
  
 Petit pois carottes bio

Fromage

Mozzarella fusicata maison  


Camembert bio à la coupe  



Emmental bio à la coupe

Dessert

Banane bio  


Ciambellone  








Clémentine bio  


Muffins tout chocolat  


### BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

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 
  : Viande bovine Française 
  : Pêche Durable 
  : Origine France