

Déjeuner

lun. 20/11

mar. 21/11

jeu. 23/11

ven. 24/11

Entrée

Salade de pommes de terre, thon et courges râpées



Salade verte de Blausasc et sa vinaigrette du chef bio



Dés de mimolette

Velouté de rave et topinambour bio



Croutons à l'ail de Blausasc

Salade d'haricots verts au pesto bio



Plat

Lasagnes végétariennes bio



Brandade de colin à la purée de légumes bio



Daube de bœuf à la niçoise



Coquillettes bio

Cuisse de poulet rôti LR
En croute de moutarde



Gratin dauphinois bio



Fromage

Fromage blanc bio



Tomme catalane à la coupe



Dessert

Compote pomme banane bio



Yaourt aux fruits bio

Pomme Golden bio



Panna cotta au coulis de 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 : Origine France : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée