

Déjeuner

lun. 27/09

mar. 28/09

jeu. 30/09

ven. 01/10

Entrée

Courgettes râpées au fromage blanc et zestes de citrons bio



Quiche au fromage bio



Laitue et crackers de tortilla



Salade piémontaise violette au pomme de terre du pays



Plat

Chili con carne bio



Riz camarguais bio



Jambon fumé grillé et crème de moutarde ancienne



Brocolis bio cuit entier, gratiné à la compotée de tomate et emmental bio



Moussalight (bolognaise de choux fleurs, pois chiche et aubergines bio)



Dos de colin meunière



Caponnata de courges bio



Fromage

Fromage blanc bio



Cantal à la coupe



Dessert

Yaourt nature bio au miel de Blausasc



Muffins myrtilles



Mousse au chocolat bio



Banane bio



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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique 
 : Fruits et légumes de saison 
 : Plat fait maison 
 : Origine France 
 : Viande bovine Française 
 : Indication Géographique Protégée 
 : Produit Local 
 : Pêche Durable 
 : Appellation d'Origine Protégée