

Déjeuner

jeu. 02/12

ven. 03/12

Entrée

Salade verte
  
 Fleuron aux herbes de provence


Salade d'haricots verts à la vinaigrette du chef


Plat

Riz cantonnais végétal bio et concassé de tomate
 



Bolognaise de mouton façon parmentier à la purée de pois chiche


Fromage

Saint Nectaire à la coupe






Camembert bio


Dessert

Brioche perdue

 Sauce au chocolat


Smoothie Kiwi 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  : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 06/12

mar. 07/12

jeu. 09/12

ven. 10/12

Entrée

Salade de petits pois et endives



Carottes râpées bio



Muffins de potimarron et feta



Bouillon de volaille et vermicelle bio



Plat

Kefta de boeuf aux épices



Poulet rôti entier au jus tranché à l'ail et thym frais



Sauce bolognaise végétale bio



Quiche Tuna tomatée



Semoule Berbère bio



Gratin d'épinards de Blausasc



Penne semi complètes bio



Salade verte du pays bio



Fromage

Tomme grise

Dessert

Yaourt nature bio



Gâteau à l'ananas



Mousse myrtilles



Pommes gala 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.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 13/12

mar. 14/12

jeu. 16/12

ven. 17/12

Entrée

Potage parmentier bio



Potimarron rapé à la vinaigrette bio



Rilette de saumon et crumble de noisette



Julienne de légumes d'hiver sauce ravigote



Plat

Emincé de cochon au caramel et soja



Spaghettis bio



Brouillade d'oeuf au fromage



Bohémienne de légumes d'hiver bio



Le Burger du Père Noel



Galette de pommes de terre



Lasagne de la mer



Fromage

Comté



Petit suisse bio



Dessert

Compote de pomme bio



Fromage blanc bio



Buche de Noel aux deux chocolats et feuillantine lactée



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 : Plat fait maison : Label Rouge : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur

: Environnementale : Origine France : Fruits et légumes de saison : Région Ultra Périphérique