



Déjeuner

lun. 07/02

mar. 08/02

jeu. 10/02

ven. 11/02

Entrée

Salade du pays bio



Croutons



Carottes râpées bio



Salade d'endives bio



Oeufs durs bio



Plat

Tortilla aux spaghettis bio



Hachis parmentier bio



Poulet rôti aux herbes LR



Frites bio



Filet de colin



Sauce citron



Coquillettes semi-complètes bio



Brocolis sautés bio



Fromage

Tome blanche



Saint Nectaire à la coupe



Brie à la coupe



Tome noire



Dessert

Gâteau aux amandes



Fruit de saison bio



Compote de fruits bio



Fruit de saison bio



BIO | LABEL ROUGE | LOCAL | BIO & LOCAL

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. 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 : Viandes de France : Annellation d'Origine Protégée : Label Rouge : Produit Local : Pêche Durable

