



Déjeuner

lun. 13/06

mar. 14/06

jeu. 16/06

ven. 17/06

Entrée

Salade de tomate bio



Cake salé



Pissaladière



Carottes râpées vinaigrette à l'orange bio



Maïs bio



Plat

Sauté de bœuf



Sauce provençale bio



Purée de pommes de terre bio



Filet de colin



Sauce safranée



Carottes sautées bio



Courgettes sautées bio



Oeuf brouillé bio



Haricots verts bio persillés



Carottes sautées bio



Riz aux petits légumes bio



Fromage

Bûche du pilat à la coupe



Saint Paulin à la coupe



Tome blanche



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Cookies aux pépites de chocolat



BIO LABEL ROUGE

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 bœuf 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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Pêche Durable : Produit Local : Produit issu de l'agriculture biologique

