

Déjeuner

	lun. 18/12	mar. 19/12	jeu. 21/12	ven. 22/12
Entrée	Potage de légumes bio 	Roulé au fromage 	Croissance de lunes 	Salade verte bio
Plat	Penne semi complète aux légumes et pois chiches bio 	Jambon blanc LR Gratin dauphinois bio 	Filet de saumon Sauce à l'orange et noix de coco Mousseline de légumes bio 	Poulet rôti aux herbes LR Pommes sautées bio
Fromage		Brie à la coupe 	Bûche du pilat à la coupe 	Cantal AOP
Dessert	Yaourt nature bio 	Fruit de saison bio 	Bûche de Noël au chocolat Papillons Clémentine bio 	Fruit de saison bio

BIO LABEL ROUGE 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.

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 : Viandes de France : Pêche Durable : Produit Local : Appellation d'Origine Protégée : Confectionné par nos chefs