

Déjeuner

lun. 02/05

mar. 03/05

jeu. 05/05

ven. 06/05

Entrée

Concombre bulgare bio



Salade d'ébly bio



Oeuf mimosa bio



Salade de tomate bio



Plat

Omelette bio nature



Coquillettes semi-complètes bio

Rôti de boeuf LR



Ratatouille bio



Filet de colin



Sauce crème



Carottes sautées bio



Riz camarguais bio



Sauté de dinde



Sauce curry



Boulgour pilaf bio



Fromage

Tomme des Pyrénées à la coupe

Brie à la coupe



Cantal AOP



Bûchette de chèvre à la coupe



Dessert

Moelleux au citron



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Pommes cuites au miel



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.

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.

: Fruits et légumes de saison 
 : Plat fait maison 
 : Origine France 
 : Viandes de France 
 : Pêche Durable 
 : Indication Géographique 
 : Appellation origine contrôlée/protégée 
 : Produit issu de l'agriculture biologique