SAINT JEAN CAP FERRAT

Déjeuner

	lun. 02/11	mar. 03/11	jeu. 05/11	ven. 06/11
Entrée	Salade de haricots verts bio	Salade de Laitue bio	Betteraves persillées bio	Bruschetta à l'emmental bio
Plat	Chipolatas bio Purée de pommes de terre aux deux moutardes bio	Steak haché de boeuf bio Sauce normande bio Coquillettes bio	Quenelles natures bio Sauce tomate bio Riz pilaf bio	Calamars à la romaine Brocolis sautés bio
Fromage	Rouy à la coupe	Saint moret bio	Camembert bio	Vache qui rit bio
Dessert	Compote pomme abricot bio	Flan vanille caramel bio	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Origine France

SAINT JEAN CAP FERRAT

Déjeuner

	lun. 09/11	mar. 10/11	jeu. 12/11	ven. 13/11
Entrée	Taboulé bio	Oeuf dur bio	Betteraves persillées bio	Salade de haricots verts bio
Plat	Cordon bleu de volaille bio Carottes fondantes bio	Tortellini ricotta épinards bio	Boulettes de porc bio Sauce curry bio Riz pilaf bio	Parmentier de poisson
Fromage	Le carré président bio	Petit suisse sucré	Chanteneige bio	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Crème dessert chocolat bio	Fruit de saison bio	Compote de pommes bio	Fruit de saison bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

SAINT JEAN CAP FERRAT

Déjeuner

	lun. 16/11	mar. 17/11	jeu. 19/11	ven. 20/11
Entrée	Salade de maïs	Bruschetta au chèvre bio	Potage potiron carottes bio	Accras de morue
Plat	Riz aux petits légumes et porc bio Sauce barbecue	Gnocchis sauce à la courge	Filet de poulet Sauce aux olives Pommes crispy	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio
Fromage	Brie bio	Petit suisse sucré	Edam bio	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison bio	Eclair au chocolat	Riz au lait bio	Fruit de saison bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Label Rouge : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

SAINT JEAN CAP FERRAT

Déjeuner

	lun. 23/11	mar. 24/11	jeu. 26/11	ven. 27/11
Entrée	Macédoine de légumes bio	Velouté de légumes bio	Cervelas & Cornichon	Taboulé bio
Plat	Omelette nature bio Petits pois à la française bio	Curry de volaille, pois chiches, épinards Riz pilaf bio	Gratin de coquillettes bio Sauce Napolitaine bio	Colombo de poisson Haricots verts persillés
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental bio	Tomme catalane AOP à la coupe	Buche du pilat
Dessert	Fruit de saison bio	Crème dessert vanille bio	Tarte aux pommes bio	Yaourt aromatisé framboise bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2