

LEGENDE DES COULEURS

Viande, poisson ou œuf, entrée protidique, protéine végétale.

SP : Sans Porc SV : Sans Viande VG : sans viande ni poisson

Crudité et fruit cru

Légume ou fruit cuit

Fromage, laitage et crème dessert

Féculent, céréale, légume sec

Autre

ORIGINE DES VIANDES

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.



Produits issus de l'agriculture biologique



Info. : Toute la farine utilisée dans notre cuisine (pain, béchamel, pâtisseries, pizza et quiche...) est issue de l'agriculture biologique et locale.

LES REPAS A THEME

« Saveur du Monde »



« Saveur du Terroir »



Autres repas à thème ou fêtes calendaire

FAIT MAISON



Tous nos plats, la charcuterie, le pain et pâtisserie sont « fabrication maison ».

La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)

Allergènes (Règlement INCO) : les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Poisson, Crustacé, Mollusque, Œuf, Gluten, Arachide, Lait, Soja, Fruits à coque, Moutarde, Sésame, Céleri, Lupin, Anhydride sulfureux & Sufite



LES SIQO

(Signes officiels d'Identification de la Qualité & de l'Origine)

- Label rouge
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Protégée
- Ecolabel pêche durable (écocertifié)

Menu végétarien pour tous 1 fois par semaine

