

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
<p>Salade verte</p> <p>Coquiflette</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de lentilles aux crudités</p> <p>Poulet au pot</p> <p>et ses légumes</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake à l'emmental Maison</p> <p>Raviolis</p> <p>au tofu sauce tomate</p> <p>Petits suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
<p>Taboulé</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et dés d'emmental</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p> Riz</p> <p>Fromage blanc nature (beau)</p>	<p> Pik et croq</p> <p>Saumon sauce oseille</p> <p>Pommes pin</p> <p>Gâteau Sapin de Noël</p> <p>Chocolats de Noël et clémentine</p>	<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

L'ACTUALITE DU MOIS



NOUS TE SOUHAITONS
DE JOYEUSES FÊTES
ET
DE BELLES VACANCES



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.