

Lundi 6 Décembre	Mardi 7 Décembre	Jeudi 9 Décembre	Vendredi 10 Décembre
<p>Salade verte et dès d'emmental Fajitas à l'émincé de dinde Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>V Coleslaw sauce cocktail Tajine de pois chiches aux potirons</p> <p>Semoule Fourme d'Ambert à la coupe Compote</p>	<p>Pâté de campagne Lasagnes à la bolognaise Coulommiers à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes Beignets de calamars et citron Purée de brocolis Cotentin Fruit de saison</p>
Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
<p>Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs)</p> <p>Jambon blanc Gratin de coquillettes Cantal à la coupe Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé d'hiver Pot au feu et ses légumes Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Salade et ses dès de chèvre (batavia, carottes jaunes, radis, kouki) Mijoté de dinde Pommes pin Gâteau au chocolat Maison Clémentine</p>	<p>V Carottes râpées Raviolis aux potirons Saint Felicien du Vercors à la coupe Cocktail de fruits au sirop</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.

Bonnes fêtes de fin d'année!



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.