


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

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 à 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



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.