

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 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 échalotes</p> <p> Poulet façon poule au pot et ses légumes</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p> Riz</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</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 au tofu sauce tomate</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
<p> Carottes râpées</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p> Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p>	<p>Taboulé</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</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>Poêlée 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).

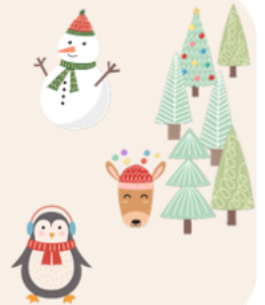


Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

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.