

Lundi 6 Décembre	Mardi 7 Décembre	Mercredi 8 Décembre	Jeudi 9 Décembre	Vendredi 10 Décembre
<p>Salade verte</p> <p> Fajitas à l'émincé de dinde</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Madeleine</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>V Coleslaw sauce cocktail</p> <p>Tajine de pois chiches aux potirons</p> <p>Semoule</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Cake à l'emmental Maison</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Mercredi 15 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
<p>Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs)</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pot au feu</p> <p>et ses légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>V Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce provençale</p> <p> Riz aux poireaux</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de Noël et ses dès de chèvre (batavia, carottes jaunes, radis, kouki)</p> <p>Mijoté de dinde en robe d'hiver </p> <p>Pommes pin</p> <p>Gâteau au chocolat Maison</p> <p>Chocolats de Noël et Clémentine</p>	<p>V Falafels</p> <p>Raviolis aux potirons</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</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.

Lundi 20 Décembre	Mardi 21 Décembre	Mercredi 22 Décembre	Jeudi 23 Décembre	Vendredi 24 Décembre
<p>Carottes râpées</p> <p>Emincé de boeuf basquaise</p> <p>Polenta</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de farfalles italienne (billes de mozzarella)</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Choux fleur en gratin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs)</p> <p> Dahl de lentilles</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade verte et Gougères</p> <p>Noël! Rôti de veau sauce forestière</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Churros au chocolat</p> <p>Chocolats de Noël et Clémentine</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Filet de merlu sauce citron</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 27 Décembre	Mardi 28 Décembre	Mercredi 29 Décembre	Jeudi 30 Décembre	Vendredi 31 Décembre
<p>Betteraves</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de choux en mayonnaise</p> <p> Poulet yassa</p> <p>Pennes</p> <p> Ossau Iraty à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Ramequin de fromage blanc et Miel (pot)</p>	<p>Salade verte </p> <p>Jour de l'an! Cheeseburger végétal Maison</p> <p>Frites</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au cacao Maison</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.