

| Lundi 07 Décembre | Mardi 08 Décembre | Mercredi 09 Décembre | Jeudi 10 Décembre | Vendredi 11 Décembre |
|---|--|--|---|---|
| Carottes râpées Colombo de colin / Blé pilaf Crème anglaise et madeleine | Pot au feu Omelette aux pommes de terre Saint Marcellin / Fruit de saison | Chou chinois Spaghettis à la carbonara Spaghettis sauce fromagère Crème dessert à la vanille | Beignets de calamar et citron / Haricots verts à l'huile d'olive Saint Paulin à la coupe / Fruit de saison | Salade verte Parmentier de lentilles corails / Yaourt sucré |
| Lundi 14 Décembre | Mardi 15 Décembre | Mercredi 16 Décembre | Jeudi 17 Décembre | Vendredi 18 Décembre |
| V Kouki Chili végétarien / Riz de Camargue Flan au caramel | Emincé de bœuf à la parisienne Terrine de colin / Carottes sautées Pont L'Eveque / Fruit de saison | Rôti de porc aux herbes de Provence Hoki sauce curry Purée de potiron Petits suisses aromatisés Palmito | Filet de colin meunière et citron / Brocolis à la crème Brie à la coupe / Fruit de saison | Mâche et gougères au comté Filet de saumon au beurre citronné Pommes pin Gâteau Sapin de Noël Père Noël en chocolat et Clémentine |
| Lundi 21 Décembre | Mardi 22 Décembre | Mercredi 23 Décembre | Jeudi 24 Décembre | Vendredi 25 Décembre |
| V Coleslaw Cappellettis sauce tomate / Crème dessert au caramel | Cari de Colin / Gratin de choux fleur Emmental à la coupe Fruit de saison | Feuilleté au fromage et laitue Sauté de poulet sauce forestière Saumon sauce oseille Pommes duchesse Coeur coulant chocolat Papillotes au caramel et Clémentine | | FERIE NOEL |

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).

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.

L'ACTUALITE DU MOIS

LABEL ROUGE

Le label Rouge est un label national, il garantit un produit de qualité supérieure. À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), un organisme indépendant.
 Dans le cas des volailles : L'alimentation doit être constituée de 100% de végétaux dont minimum de 75% de céréales. Elles sont élevées en plein air ou en liberté. L'espace est calculé et adapté en fonction des tailles et des espèces. Pour une chair plus ferme et plus gouteuse, la durée d'élevage est plus longue. La sécurité sanitaire est contrôlée à toutes les étapes de la production.