

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Coquiflette <i>Coquiflette au saumon</i> Bûche de chèvre à la coupe Compote	Poulet façon poule au pot <i>Merlu sauce basilic</i> et ses légumes Saint Marcellin à la coupe <i>Liégeois à la vanille</i>	Potage de légumes <i>Quenelles sauce aurore</i> / Riz <i>Mousse au chocolat</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Emincé de bœuf mexicain</i> <i>Dahl de lentilles</i> Purée de carottes Fruit de saison	Cake à l'emmental Maison Raviolis au tofu sauce tomate Fruit de saison
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Carottes râpées et dés d'emmental <i>Curry de pois chiches</i> / Riz <i>Fromage blanc nature (seau)</i>	<i>Taboulé</i> Jambon blanc <i>Quenelles sauce tomate</i> Brocolis mornay Fruit de saison	<i>Lasagnes à la bolognaise</i> <i>Cappelletis fromage-épinard</i> Pont l'évêque à la coupe <i>Crème dessert vanille</i>	<i>Sauté de porc à la moutarde</i> <i>Terrine de colin</i> Potiron mornay Ossau Iraty à la coupe Fruit de saison	Pik et croq Saumon sauce oseille / Pommes pin Gâteau Sapin de Noël Chocolats de Noël et clémentine
Lundi 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	Vendredi 25 Décembre
Œufs durs / Mouliné d'épinards <i>Brie à la coupe</i> Fruit de saison	Mélange de crudités (salade, chou rouge, maïs) <i>Bolognaise de lentilles</i> / Spaghettis <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Terrine de colin</i> / Carottes à l'huile d'olives <i>Coulommiers à la coupe</i> Fruit de saison		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).

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



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

Repas de substitution

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.