










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

