

	Menu A	Menu B
Lundi 13 Décembre	<p>Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs)</p> <p>Côte porc aux herbes</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p> Cantal</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Terrine de colin</p> <p>Epinards normand</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi 14 Décembre	<p>Menu A</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Pot au feu et ses légumes (frais)</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu B</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Patates douces</p> <p>Fromy</p> <p>Compote</p>
Mercredi 15 Décembre	<p>Menu A</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce provençale</p> <p> Riz aux poireaux</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu B</p> <p>Salade de blé parisienne</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Choux fleur en gratin</p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>
Jeudi 16 Décembre	<p> Champignons à la grecque</p> <p>Blanquette de saumon</p> <p>Polenta crèmeuse</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Œuf flottant</p>	<p>Menu B</p> <p>Pois chiche en salade</p> <p>Brochette de dinde sauce citron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit de saison</p>
Vendredi 17 Décembre	<p>Menu A</p> <p>Salade de haricots blancs aux légumes</p> <p>Raviolis aux potirons</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p>Menu B</p> <p>Salade verte</p> <p>Emincé de porc à l'indienne</p> <p>Bulgour</p> <p>Brebicrème</p> <p>Crème renversée</p>

Du 13 au 17 décembre

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 filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



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 légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou à 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.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

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.