



	Menu A	Menu B
Lundi 20 Décembre	Carottes râpées Emincé de boeuf basquaise Polenta Emmental Mousse au chocolat	Salade de boulgour Escalope de poulet viennoise Choux de Bruxelles Saint Bricet Fruit de saison
Mardi 21 Décembre	Menu A Salade de farfalles italienne (billes de mozzarella) Saucisse de Toulouse Choux fleur en gratin Saint Paulin Fruit de saison	Menu B Pamplemousse Filet de colin meunière et citron Blé aux petits légumes Cabrette Yaourt à la grecque
Mercredi 22 Décembre	Menu A Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs) Escalope de poulet sauce tandoori Semoule Rondelé Flan caramel	Menu B Salade de lentilles à l'échalote Steak haché sauce pizzaïole Fenouils braisés Société crème Faisselle
Jeudi 23 Décembre	Menu A Salade piémontaise Rôti de veau au jus Endives béchamel Chanteneige Liégeois vanille	Menu B Pâté de campagne Croque Monsieur Carottes persillées Port Salut Fruit de saison
Vendredi 24 Décembre	Menu A  Salade de multigraines aux noix Saute de canard sauce cèpes Pommes de terre grenailles Maison Saint Marcelin à la couse Eclaire vanille festif Noël Chocolats de Noël Castelain	Menu B  Veille de Noël Arichauna sur toast Caille rôtie sauce marrons Tagliatelles Fol Epi Sablé citron meringué


Du 20 au 24 décembre

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Boeuf, 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 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.



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 délais d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.