

	Menu A	Menu B
Lundi 27 Décembre	Betteraves Boulettes de bœuf au jus Petits pois Vache picon Fruit de saison	Radis-beurre Sauté de poulet Pommes de terre boulangère Saint Nectaire Crème dessert chocolat
Mardi 28 Décembre	Menu A Duo de choux vinaigrette Poulet yassa Pennes Edam Compote	Menu B Coppa Quenelles sauce aurore Jardinière de légumes Chavroux Fruit de saison
Mercredi 29 Décembre	Menu A Salade de pommes de terre aux légumes Emincé de bœuf au curry Carottes à l'échalote Camembert Fruit de saison	Menu B Endives vinaigrette Galopin de veau Haricots blancs à la tomate Rondelé Liégeois aux fruits
Jeudi 30 Décembre	Menu A Taboulé d'hiver Œufs durs Mouliné d'épinards Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc aromatisé	Menu B Céleri rémoulade Côte de porc aux oignons lentilles Tomme blanche Fruit de saison
Vendredi 31 Décembre	Menu A Bouillon de ravioles à la truffe Mitons de la mer Gratin de poireaux Livarot à la compote Fondant de chocolat cœur coulant	Menu B Veille de Jour de l'An Feuilles d'épinards en salade et dès de chèvre Gardianne de saureau Duo de haricots et patates douces Saint Agur Tiramisu

Du 27 au 31 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 a minima d'origine France.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.