

	Menu A	Menu B
Lundi 6 Décembre	Salade de pommes de terre parisienne Emincé de dinde mexicain Carottes à l'huile d'olive Fromage fouetté Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Rôti de veau Purée de pois cassés Croix de Malte Cocktail de fruits au sirop
Mardi 7 Décembre	Menu A Rosette Lasagnes à la bolognaise Maison Emmental Fruit de saison	Menu B Salade de boulgour aux légumes Filet de merlu sauce safranée Potirons mornay Chanteneige Liégeois vanille
Mercredi 8 Décembre	Menu A Salade de lentilles méditerranéenne Omelette Maison Haricots verts persillés Mimolette Fromage blanc sucré	Menu B Chou rouge Escalope de poulet à l'échalote Pommes de terre en gratin Samos Marron Suisse
Jeudi 9 Décembre	Menu A Coleslaw Tajine de bœuf Semoule Philadelphia Compote	Menu B Salade de farfalles ravigote Chipolatas Petits pois Rondelé Fruit de saison
Vendredi 10 Décembre	Menu A Soupe de perles Marmite du pêcheur Purée de brocolis Cotentin Fruit de saison	Menu B Endives vinaigrette Poulet au paprika Gnocchis  Saint Nectaire Petits suisses aromatisés

Du 6 au 10 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.

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.