

	Menu A	Menu B
Lundi 15 Novembre	Carottes râpées Carbonara Spaghettis Camembert Flan caramélisé	Champignons à la grecque Galopin de veau Petits pois Carré frais Fruit de saison
Mardi 16 Novembre	Betteraves Parmentier de bœuf à la purée de potirons Emmental Fruit de saison	Chou rouge vinaigrette Marmite du pêcheur Riz Samos Petits suisses aromatisés
Mercredi 17 Novembre	Haricots verts en salade Emincé de bœuf basquaise Semoule Chanteneige Crème dessert pralinée	Sardine à l'huile Crêpe paysanne Fondue de poireaux Cantal Fruit de saison
Jeudi 18 Novembre	Rosette Poulet rôti Pommes de terre boulangère Bleu Fruit de saison	Pamplemousse Galette de soja Topinambours à la crème Cabrette Beignet aux pommes
Vendredi 19 Novembre	Salade verte Filet de hoki sauce ciboulette Choux fleurs en gratin Vache picon Fromage blanc aromatisé	Cœur de palmier Sauté de bœuf sauce paprika Blé aux petits légumes Gouda Fruit de saison

Du 15 au 19 novembre

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.