

	Menu A	Menu B
Lundi 29 Novembre	Pâté de campagne Quenelles sauce aurore Riz Saint Môret Compote	Salade de penne méditerranéenne Steak haché aux herbes de Provence Petits pois Pavé demi sel Fruit de saison
Mardi 30 Novembre	Menu A Taboulé d'hiver Emincé de bœuf au curry Brocolis à l'huile d'olive Camembert Fruit de saison	Menu B Feuilles d'épinards en salade Carbonara Gnocchis Boursin Crème dessert chocolat
Mercredi 1er Décembre	Menu A Salade verte Galopin de veau Purée de pommes de terre Edam Yaourt aromatisé	Menu B Salade de haricots blancs aux légumes Rôti de dinde au thym Carottes persillées Kiri Fruit de saison
Jeudi 2 Décembre	Menu A Salade de pois chiches Sauté de porc à l'orange Butternut à l'huile d'olive Mimolette Crème dessert vanille	Menu B Betteraves Chili con carné Riz Vache picon Fruit de saison
Vendredi 3 Décembre	Menu A Endives vinaigrette Bolognaise de thon Coquillettes Comté Fruit de saison	Menu B Cœur de palmier-mais Escalope viennoise Epinards à la crème Six de Savoie Semoule au lait

Du 29 novembre au 3 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.