

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
<p><b>Salade verte</b></p> <p>Coquiflette</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Poulet au pot</p> <p><b>et ses légumes</b></p> <p><b>Saint Félicien du Vercors à la coupe</b></p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p><b>Oeuf dur mayonnaise</b></p> <p><b>Emincé de bœuf mexicain</b></p> <p>Purée de carottes</p> <p><b>Tomme à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Y</b> <b>Cake à l'emmental Maison</b></p> <p><b>Raviolis</b></p> <p><b>aux légumes sauce tomate</b></p> <p>Petits suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
<p><b>Y</b> <b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Dahl de lentilles</b></p> <p> <b>Riz</b></p> <p><b>Saint Paulin à la coupe</b></p> <p><b>Fromage blanc nature (seau)</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>Jambon blanc</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>NOËL</b></p> <p><b>Pik et croq</b></p> <p><b>Saumon sauce oseille</b></p> <p><b>Pommes pin</b></p> <p><b>Gâteau Sapin de Noël</b></p> <p><b>Chocolats de Noël et clémentine</b></p>	<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>

## 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 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 filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



**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.

## L'ACTUALITE DU MOIS



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

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.