

Lundi 07 Décembre

Mardi 08 Décembre

Jeudi 10 Décembre

Vendredi 11 Décembre

Velouté de potiron

Croziflette

Bolognaise de soja et

Crozets

Bûche de chèvre à la coupe

Purée de pommes



Cœuf dur mayonnaise

Emincé de bœuf à la parisienne

Boulettes de pois chiches

Poêlée de légumes

Vache picon

Fruit de saison



Salade verte

Poulet façon poulet au pot



et ses légumes

Pané de blé et épinards et légumes pot au feu

Brique de vache



Liégeois à la vanille



Cake à l'emmental Maison



Raviolis

au tofu sauce tomate

/

Fruit de saison



Yaourt sucré



Lundi 14 Décembre

Mardi 15 Décembre

Jeudi 17 Décembre

Vendredi 18 Décembre



Céleris râpés

Curry de pois chiches

/



Riz

Fromage blanc nature (seau)

Crème de marrons



Taboulé d'hiver

Jambon blanc

Carmentier aux lentilles

Gratin de carottes et pommes de terre



Fourmette



Fruit de saison

Pik et croq

Saumon sauce oseille

Galette de soja à la provençale



Pommes de terre grenailles

Gâteau de Noël

Chocolats de Noël

et clémentine



Salade de penne aux légumes

Beignets de calamars et citron

Nuggets de blé



Brocolis mornay

Brie à la coupe

Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,

- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



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

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison.

Tous nos légumes sont a-minima d'origine France.

Les légumes issus de l'agriculture durable : Haricots verts, Épinards, Haricots beurre, Petits pois a-minima.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

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.

Bonjour,

Veillez trouver ci-joint les menus pour le mois de Décembre ainsi qu'une affiche pour le repas de Noël.

Vous y retrouverez le repas Noël :



Pik et croq en guise d'apéritif

Saumon sauce oseille

Pommes de terre grenailles

Gâteau sapin de Noël

Clémentine et chocolats de Noël :

2 chocolats pour tous les enfants → 1 papillote **BIO** et 1 chocolat napolitain de la chocolaterie Castelain
(Châteauneuf du Pape, Vaucluse)

Bonne réception et bonne lecture !