

Lundi 07 Décembre

Velouté de potiron
Croziflette
*Bolognaise de soja et
Crozets*
Bûche de chèvre à la coupe

 **Purée de pommes** 

Mardi 08 Décembre

Cœuf dur mayonnaise
Emincé de bœuf à la parisienne
Boulettes de pois chiches
Poêlée de légumes

 Vache picon
Fruit de saison

Jeudi 10 Décembre

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

Vendredi 11 Décembre

Cake à l'emmental Maison
 **Raviolis
au tofu sauce tomate**
/
 Yaourt sucré 
Fruit de saison

Lundi 14 Décembre

 Céleris râpés
Curry de pois chiches
/
 Riz
Fromage blanc nature
(seau)

 Crème de marrons 

Mardi 15 Décembre

Taboulé d'hiver
Jambon blanc
Carmentier aux lentilles
Gratin de carottes et pommes de terre

 Fourmette
 Fruit de saison

Jeudi 17 Décembre

Pik et croq
Saumon sauce oseille
Galette de soja à la provençale
 Pommes de terre grenailles
Gâteau de Noël
Chocolats de Noël
et clémentine

Vendredi 18 Décembre

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 !