

Lundi 6 Décembre	Mardi 7 Décembre	Jeudi 9 Décembre	Vendredi 10 Décembre
<p>Salade verte</p> <p>Fajitas à l'émincé de dinde</p> <p><i>Fajitas au chili végétarien</i></p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Madeleine</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p><i>Cappellettis ricotta-épinards sauce tomate</i></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Coleslaw sauce cocktail </p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Semoule</p> <p> Fourmette </p> <p> Compote pommes des Cévennes </p>	<p>Cake au butternut Maison</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p> Purée de brocolis</p> <p>Contentin</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon blanc</p> <p><i>Pané de blé-épinards</i></p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p> Pavé de Lozère </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pot au feu</p> <p><i>Œufs brouillés</i></p> <p>et ses légumes</p> <p> Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade de Noël et ses dès de chèvre (batavia, carottes jaunes, radis, kouki)</p> <p>Mijoté de dinde en robe d'hiver </p> <p><i>Galette de soja à la provençale</i></p> <p>Pommes pin</p> <p>Gâteau au chocolat Maison</p> <p>Chocolats de Noël</p> <p>Clémentine</p>	<p> Falafels</p> <p>Raviolis aux</p> <p>potirons</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</p>

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, 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 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**.



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.