

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
<p>Coquiflette</p> <p> Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Merlu sauce basilic</p> <p> Poêlée hivernale et pommes de terre</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p> Riz</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Purée de carottes</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Cake à l'emmental Maison</p> <p> Raviolis au tofu sauce tomate</p> <p> Fruit de saison</p>
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
<p> Curry de pois chiches</p> <p> Riz</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p> Brocolis mornay</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Saumon sauce oseille</p> <p>Pommes pin</p> <p>Gâteau Sapin de Noël</p> <p>Chocolats de Noël et clémentine</p>	<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p> Poêlée de légumes</p> <p> Fruit de saison</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



NOUS TE SOUHAITONS
DE JOYEUSES FÊTES
ET
DE BELLES VACANCES



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.


Lundi 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	Vendredi 25 Décembre
 Œufs durs Mouliné d'épinards Camembert à la coupe Fruit de saison	 Bolognaise de lentilles Spaghettis  Livarot à la coupe Purée de fruits	Pizza au fromage Terrine de colin  Carottes à l'huile d'olives  Fruit de saison	 Parmentier  de canard Gâteau au cacao Maison Chocolats de Noël et clémentine	FERIE NOEL
Lundi 28 Décembre	Mardi 29 Décembre	Mercredi 30 Décembre	Jeudi 31 Décembre	Vendredi 1er Janvier
Emincé de veau mexicain Polenta  Chaource à la coupe Flan caramel	Pois chiches en salade Poisson pané et citron  Haricots verts à l'huile d'olives Fruit de saison	Sauté de poulet à la dijonnaise Purée de potiron Saint Paulin à la coupe  Fruit de saison	 Cheese burger Maison Frites Brownie Friandises	FERIE JOUR DE L'AN

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

Ingrédients :

- 40 gr de cacao
- 130 gr de crème fraîche 30% de matière grasse
- 150 g de farine
- 240 gr de sucre
- 55 gr de beurre
- 4 gr de levure chimique
- 3 œufs

GATEAU AU CACAO

Recette

1. Fouetter les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter le beurre fondu et la crème. Remuer le tout.
3. Ajouter la farine, le cacao et la levure, préalablement tamisés. Mélanger à nouveau.
4. Beurrer le moule et y verser la préparation.
5. Cuire au four à 170°C, pendant 45 minutes.



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.