



Nos engagements :

Pain :



Produits issus de l'agriculture biologique



Produit IGP indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Toutes les viandes sont d'origine France



Boeuf : Exclusivement Race à Viande



Produits Label rouge



Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable



Produit



Préparé dans notre



Produit



Fromage à la coupe



Fromage AOP / AOC



Fruits et légumes : Frais de



Produit végétarien



Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de



lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
<p>Soupe de légumes</p> <p>Taureau sauce forestière</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Egrainé végétal</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien</p> <p>Omelette au Fromage</p> <p>Petits Pois Mijotés</p> <p>Camembert</p> <p>Ananas</p>	<p>Salade verte</p> <p>Steak haché de bœuf sce pizzaiolo</p> <p>Farfalles</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Steak végétal</p>	<p>Cordon Bleu de Volaille</p> <p>Carottes Persillées</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Pomme des Alpes</p> <p>Pané Fromager</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de lieu sauce citron persillée</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Mousse au chocolat</p>
lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Daube de bœuf à la provençale</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Clémentine</p> <p>Pané fromager</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Saucisse de Lozère HVE</p> <p>Lentilles mijotées IGP</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>Saucisse végétale</p>	<p>Rôti de dinde LBR jus aux oignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Kiwi</p> <p>Œufs durs & mayonnaise</p>	<p>Colin meunière & citron</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Montcadi à la coupe</p> <p>Ananas</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Radis rose et beurre doux</p> <p>Lasagnes au Potiron et au fromage de brebis.</p> <p>Novly vanille nappé de caramel</p>
lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
<p>Sauté de porc HVE dijonnaise</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Orange</p> <p>Galette de soja</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Boulette de bœuf à l'orientale</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Falafels</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Cœur de merlu sce clémentine</p> <p>Purée de Butternut & PDT</p> <p>Crème au caramel</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p>Kiwi</p>	<p>Repas de Noël</p>
lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
<p>FERME</p>	<p>FERME</p>	<p>FERME</p>	<p>FERME</p>	<p>FERME</p>
lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
<p>FERME</p>	<p>FERME</p>	<p>FERME</p>	<p>FERME</p>	<p>FERME</p>