

Notre prestation

Pain frais local et artisanal

Fruits & légumes frais de saison

Fruits et légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique

Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique

Le bœuf est d'origine Française et race à viande

Voailles Label Rouge

Toutes les viandes proposées sont d'origine

Poissons Issus exclusivement de la pêche

Fromage AOP/AOC

Fromage à la coupe

Préparation élaborée sur notre cuisine

Produit

Menu Végétarien

Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture

Bon appétit !

	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
	Pizza	Sardines à l'huile	Salade verte	Rosette & petit beurre	Carottes râpées
	Taureau sauce forestière	Escalope de volaille	Roulettes de bœuf sauce pizzaiolo	Omelette au fromage préparée par nos chefs	Filet de lieu sauce citron persillée
	Gratin de brocolis Yaourt aromatisé Chou chantilly	Carottes persillées Lou pastrou à la coupe Ananas	Farfalles Tomme grise à la coupe Crème dessert vanille	Petits pois mijotés Emmental à la coupe Pomme des Alpes	Riz de Camarque IGP Saint Moret Mousse au chocolat
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
	Bouillon vermicelles Petit suisse nature & sucre	Velouté de champignons Yaourt à la vanille	Soupe de légumes Fromage blanc nature & sucre	Potage crecy Liégeois café	Soupe de poireaux Yaourt aromatisé
	lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
	Poireaux à la vinaigrette	Salade d'endives	Quiche lorraine	Céleri râpé vinaigrette	Salade verte & dès de brebis
	Daube de bœuf à la provençale	Saucisse de Lozère HVE	Rôti de dinde LBR jus aux oignons	Côtes de porc	Lasagnes au saumon
	Semoule	Lentilles mijotées IGP	Haricots verts	Gratin d'épinards	Novly vanille nappé de caramel
	Gouda à la coupe	Yaourt nature & sucre	Saint Nectaire AOP à la coupe	Montcadi à la coupe	Cocktail de fruits
	Clémentine	Oreillons d'abricot	Kiwi	Ananas	
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
	Potage choisy Fromage blanc nature & sucre	Soupe à l'oignon Crème caramel	Velouté de picard Yaourt aromatisé	Soupe du Barry Faisselle nature & sucre	Bouillon de vermicelles Coupelle de poire
	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
	Salade de pommes de terre	Salade Coleslaw	Salade verte vinaigrette	Tarte aux fromages	Avocat sauce cocktail
	Sauté de porc HVE dijonnaise	Boulette de bœuf à l'orientale	Cœur de merlu sce clémentine	Filet de poulet au jus	Filet de Lieu Sce Vierge
	Carottes vichy	Fusilli	Purée de pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Riz de Camargue IGP
	Mimolette à la coupe	Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe	Cantal AOP à la coupe	Tome Grise
	Orange	Poire au sirop	Crème au caramel	Kiwi	Mandarine
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
	Velouté de PDT Yaourt aromatisé	Crème de légumes Mousse au citron	Soupe minestrone Yaourt nature & sucre	Potage paysan Coupelle de pomme-coing	Bouillon vermicelles Petit suisse nature & sucre
	lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
	Pâté Croute & Cornichon				
	Cuisse de Poulet Basquaise				
	Pommes Pins	FERME	FERME	FERME	FERME
	St Nectaire				
	Eclair au Chocolat				
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
	Velouté Dubarry Liegeois Vanille				

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.
Certains produits sous signes de qualités pourraient être modifiés et le cas échéant les menus affichés seront modifiés pour votre parfaite information.