

Lundi 15 Novembre	Mardi 16 Novembre	Jeudi 18 Novembre	Vendredi 19 Novembre
Carottes râpées Carbonara Spaghettis Camembert à la coupe Flan caramel	Salade verte Parmentier de lentilles à la purée de potirons Emmental à la coupe <b>Fruit de saison</b>	Macédoine mayonnaise <b>Poulet rôti</b> Pommes noisette Petit suisse sucré Fruit de saison	Mais-betteraves Bâtonnets de colin panés et citron Choux fleurs en gratin Vache picon <b>Gâteau aux marrons Maison</b>
Lundi 22 Novembre	Mardi 23 Novembre	Jeudi 25 Novembre	Vendredi 26 Novembre
<b>LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"</b>			
Salade de lentilles Sauté de bœuf au romarin Carottes à l'échalote <b>Saint Nectaire à la coupe</b> Fruit de saison	Salade verte Tartiflette Ramequin de fromage blanc et Confiture de myrtilles (pot)	Œufs durs mayonnaise <b>Raviolis au fromage sauce tomate</b> <b>Cantal à la coupe</b> Fruit de saison	Coleslaw mayonnaise Escalope de poulet au jus Purée de panais <b>Saint Marcellin du Vercors à la coupe</b> Mousse au chocolat
Lundi 29 Novembre	Mardi 30 Novembre	Jeudi 2 Décembre	Vendredi 3 Décembre
<b>Carottes râpées</b> Mitonné de haricots blancs <b>Riz</b> Bûche de chèvre à la coupe Compote	Taboulé d'hiver Emincé de bœuf au curry Brocolis mornay Camembert à la coupe Fruit de saison	<b>Mousse de pois chiches au curcuma sur toast</b> <b>Sauté de porc à l'orange</b> <b>Butternut à l'huile d'olive</b> <b>Mimolette</b> <b>Pan cake et confiture d'abricots (pot)</b>	Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs) Bolognaise de thon Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison

### 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 à 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.

Semaine européenne  
de la réduction  
des déchets



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 6 Décembre	Mardi 7 Décembre	Jeudi 9 Décembre	Vendredi 10 Décembre
<p>Salade verte et dès d'emmental Fajitas à <b>l'émincé de dinde</b> Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p><b>V</b> Coleslaw sauce cocktail Tajine de pois chiches aux potirons</p> <p>Semoule <b>Fourme d'Ambert à la coupe</b> Compote</p>	<p>Pâté de campagne Lasagnes à la bolognaise Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade de pommes de terre aux légumes</b> Beignets de calamars et citron Purée de brocolis Cotentin Fruit de saison</p>
Lundi 13 Décembre	Mardi 14 Décembre	Jeudi 16 Décembre	Vendredi 17 Décembre
<p>Mélange de crudités (salade verte, chou rouge et maïs) Jambon blanc Gratin de coquillettes <b>Cantal à la coupe</b> Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé d'hiver Pot au feu et ses légumes Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Salade et ses dès de chèvre (batavia, carottes jaunes, radis, kouki) <b>Mijoté de dinde</b> Pommes pin <b>Gâteau au chocolat Maison</b> Clémentine</p>	<p><b>V</b> Carottes râpées <b>Raviolis aux potirons</b> Saint Felicien du Vercors à la coupe Cocktail de fruits au sirop</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.

Bonnes fêtes de fin d'année!



**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.