


Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Radis - beurre Tortillas de pommes de terre Jardinière de légumes  Crème anglaise Madeleine	Jus de pommes Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes  Yaourt sucré Fruit de saison	Endives aux dés de gouda  Steak haché Pommes de terre rissolées  Liégeois au chocolat	<b>Quiche aux poireaux maison</b> Pépites de colin pané aux céréales  Carottes persillées Coquillettes Edam Fruit de saison
Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Salade verte Tartiflette Savojarde Choux fleur mornay Petit suisse sucré Ananas au sirop	Pizza au fromage Colin sauce maître d'hôtel Purée de potiron Pommes vapeurs Gouda Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Rôti de veau au jus Galettes de légumes  Cotentin Fruit de saison	Salade de kouki <b>Bolognaise de soja</b>  Riz Panais à la milanaise Camembert à la coupe <b>Gâteau au citron Maison</b>


## NOS APPROVISIONNEMENTS

 **Nos Viandes :**  
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

 **Nos féculents :**  
- Raviolis BIO du Vauduse  
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

 - 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français  
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composants.

## Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

## Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois

## Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

## Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

## L'ACTUALITE DU MOIS

### Ingrédients :

- 40gr d'emmental râpé
- 160 gr de crème fraîche
- 160g de lait
- 2 œufs
- 250gr de poireaux
- 3gr de sel
- 1gr de muscade
- 1 pâte à tarte

## TARTE AUX POIREAUX

### Recette

1. Démarrer le four à 160°C
2. Faire revenir les poireaux dans du beurre
3. Mélanger le lait, la crème, les œufs, le sel et la muscade.
1. Mettre le mélange dans le fond de tarte
2. Puis les poireaux et le râpé
3. Cuire 45 minutes



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p><b>Cappelletis au</b> </p> <p><b>fromage et épinards</b> <b>sauce tomate</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Vache picon</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Bâtonnet de</b> <b>mozzarella pané</b> <b>et salade iceberg</b></p> <p> <b>Mijoté de dinde</b> <b>en robe d'hiver</b> <b>(marrons et champignons)</b></p> <p><b>Pommes pin</b></p> <p><b>Potiron à la crème</b></p> <p><b>Pâtisserie</b></p> <p><b>Chocolats de Noël et clémentine</b></p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gnocchis</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Compote</p>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

**Nos Viandes :**  
100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

**Nos féculents :**

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

*Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.*

**Nos poissons issus de la pêche durable :**

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

**Les légumes issus de l'agriculture durable :** (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois

**Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés**

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

**Nos compotes sont fabriquées localement** (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

### L'ACTUALITE DU MOIS

### LABEL ROUGE

Le Label Rouge est un label national, il garantit un produit de qualité supérieure. À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit **Label Rouge** doit répondre aux exigences définies dans un **cahier des charges**, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), un organisme indépendant.

Dans le cas des volailles : L'alimentation doit être constituée de 100% de végétaux dont minimum de 75% de céréales. Elles sont élevées en plein air ou en liberté. L'espace est calculé et adapté en fonction des tailles et des espèces. Pour une chair plus ferme et plus goûteuse, la durée d'élevage est plus longue. La sécurité sanitaire est contrôlée à toutes les étapes de la production.