

Lundi 07 Décembre	Mardi 08 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Parmentier de lentilles corails Tartare Poire Pain	Carottes râpées Colombo de colin Riz créole Yaourt sucré Pain	Quiche aux endives Maison Aiguillettes de poulet Haricots verts à l'huile d'olive Ananas frais Pain	Pot au feu de boeuf (carotte,navet,poireau,pomme de terre) Tomme blanche à la coupe Tarte chocolat et banane Pain
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Navarin d'agneau Jardinière de légumes Petit suisse nature Banane Pain	Œufs durs Epinards et pommes de terre Camembert à la coupe Purée de pommes Pain	Mâche et gougères au comté Sauté de dinde sauce forestière Pommes pin Bûche de Noël Maison Père Noël en chocolat et Clémentine Pain	Pâté de campagne Steak haché sauce pizzaïolo Haricots beurres Liégeois au chocolat Pain

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises .
 Nos charcuteries sont 100% françaises.
 Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

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.

Les fruits et légumes frais, de saison et issus de l'agriculture durable ou biologique sont privilégiés.
 Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Nos pâtisseries sucrées et salées sont réalisées de manière artisanale par notre chef pâtissier. Nos crudités et légumes de saison de provenance locale sont lavés et épluchés dans l'atelier de "Délices et Vitamines" sur le MIN de Cavailon (légumerie et pâtisserie)

Fait Maison

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.