

Lundi 04 Janvier	Mardi 05 Janvier	Jeudi 07 Janvier	Vendredi 08 Janvier
<p>Raviolis de bœuf à la sauce tomate</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Orange</p> <p>Pain</p>	<p> Tarte au fromage</p> <p>Médailon de merlu dieppoise</p> <p> Epinards à la crème</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Pain</p>	<p>Salade boulgour aux crudités</p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p> Carottes vichy</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pain</p>	<p> Chipolatas (porc)</p> <p>Haricots romano</p> <p> Saint Paulin</p> <p>Brioche des rois</p> <p>Pain</p>
Lundi 11 Janvier	Mardi 12 Janvier	Jeudi 14 Janvier	Vendredi 15 Janvier
<p>Omelette aux herbes</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Saint nectaire à la coupe</p> <p> Clémentine</p> <p>Pain</p>	<p>Salade verte</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p> Fromage blanc coulis de fraise</p> <p>Pain</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Filet de cabillaud sauce curry</p> <p> Brocolis Sauté</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Pain</p>	<p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Potiron gratiné</p> <p> Gouda</p> <p>Clafoutis aux poires</p> <p>Pain</p>
Lundi 18 Janvier	Mardi 19 Janvier	Jeudi 21 Janvier	Vendredi 22 Janvier
<p>Pavé de saumon à l'huile d'olive</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit moulé nature</p> <p> Pomme</p> <p>Pain</p>	<p>Chili con carne (emincé de bœuf)</p> <p> Riz pilaf comté à la coupe</p> <p>Clémentine</p> <p>Pain</p>	<p>Salade verte vinaigrette au pamplemousse</p> <p>Gratin de gnocchis et petits pois à la parmesane</p> <p>Carrot cake Maison</p> <p>Pain</p>	<p>Cake au chèvre Maison</p> <p>Poulet façon poule au pot (navets, carottes, poireaux)</p> <p> Yaourt nature</p> <p>Pain</p>



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 25 Janvier	Mardi 26 Janvier	Jeudi 28 Janvier	Vendredi 29 Janvier
 Omelette aux pommes de terre  Epinards à la crème  Pont l'Evêque Banane	 Penne Bolognaise  de bœuf Carré frais  Poire	 Quiche aux oignons Maison Gratin de colin et courges Crème dessert chocolat 	 Velouté de carottes  Sauté de veau aux champignons Riz de Camargue  Tarte aux pommes 
Pain	Pain	Pain	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 Cavailhon (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.