

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Potage de légumes Tortillas de pommes de terre Jardinière de légumes Crème anglaise Madeleine	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	Quiche aux poireaux maison Pépites de colin pané aux céréales Carottes persillées Fruit de saison
Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Salade verte Tartiflette Ananas au sirop	Colin sauce maître d'hôtel Purée de potiron Tomme à la coupe Fruit de saison	Rôti de veau au jus Galettes de légumes Saint Nectaire Fruit de saison	Salade de kouki Bolognaise de thon Riz de camargue Gâteau au citron maison

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

TARTE AUX POIREAUX

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

Recette

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

Produit issu de l'agriculture biologique Indication géographique protégée Appellation d'origine protégée

Lundi 16 Décembre

Mardi 17 Décembre

Jeudi 19 Décembre

Vendredi 20 Décembre

Cappellitis au

fromage et épinards
sauce tomate

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison

Carottes râpées

Saucisse de Toulouse

Lentilles

Yaourt aromatisé



Mijoté de dinde
en robe d'hiver
(marrons et champignons)

Pommes pin

Sapin chocolat noir

Chocolats de Noël et clémentine



Macédoine mayonnaise

Poisson pané et citron

Haricots verts

Compote

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 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

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.



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.

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