

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
<p><b>Salade verte</b></p> <p>Coquiflette</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p> <b>Poulet façon poule au pot et ses légumes</b></p> <p> <b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Pamplemousse</b></p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Repas des enfants</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>Hamburger</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Tartare</p> <p>Flan au caramel</p>	<p><b>Cake à la brebis Maison</b></p> <p> <b>Raviolis au tofu sauce tomate</b></p> <p>Petits suisse sucré</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
<p> <b>Carottes râpées</b> et dés d'emmental</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p>	<p>Taboulé</p> <p> <b>Jambon blanc</b></p> <p><b>Brocolis mornay - Gnocchis</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p> <b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> <b>Sirop de grenadine et Pik et croq</b></p> <p><b>Saumon sauce oseille</b></p> <p><b>Pommes pin</b></p> <p><b>Gâteau Sapin de Noël</b></p> <p><b>Chocolats de Noël et clémentine</b></p>	<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Poêlée de légumes</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison</b></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.

### L'ACTUALITE DU MOIS



**Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**

**IGP : Indication Géographique Protégée**

**AOP : Appellation d'Origine Protégée**

**Label Rouge**

**Menu végétarien**

**Aide UE à destination des écoles**

**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 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	Vendredi 25 Décembre
<p>Maïs - thon</p> <p><b>Œufs durs</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards - Purée de patates douces</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Mélange de crudités (salade, chou rouge, maïs)</b></p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p> Spaghettis</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Terrine de colin</p> <p><b>Carottes à l'huile d'olives - Riz</b></p> <p> Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p> <b>NOËL</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Gâteau au cacao Maison</p> <p><b>Chocolats de Noël et clémentine</b></p> <p></p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>NOEL</b></p>
Lundi 28 Décembre	Mardi 29 Décembre	Mercredi 30 Décembre	Jeudi 31 Décembre	Vendredi 1er Janvier
<p>Taboulé</p> <p>Emincé de veau mexicain</p> <p><b>Brocolis à l'huile d'olives - Pommes de terre à l'anglaise</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pois chiches en salade</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p><b>Haricots verts à l'huile d'olives - Semoule</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Salade de farfalles italienne</p> <p> <b>Sauté de poulet à la dijonnaise</b></p> <p><b>Purée de potiron</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>JOUR DE L'AN</b></p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Cheese burger Maison</p> <p>Frites</p> <p>Brownie</p> <p>Friandises</p> <p></p>	<p><b>FERIE</b></p> <p><b>JOUR DE L'AN</b></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.

### L'ACTUALITE DU MOIS

#### Ingrédients :

- 40 gr de cacao
- 130 gr de crème fraîche 30% de matière grasse
- 150 g de farine
- 240 g de sucre
- 55 gr de beurre
- 4 gr de levure chimique
- 3 œufs

### GATEAU AU CACAO

#### Recette

1. Fouetter les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter le beurre fondu et la crème. Remuer le tout.
3. Ajouter la farine, le cacao et la levure, préalablement tamisés. Mélanger à nouveau.
4. Beurrer le moule et y verser la préparation.
5. Cuire au four à 170°C, pendant 45 minutes.

**Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**

**IGP : Indication Géographique Protégée**

**AOP : Appellation d'Origine Protégée**

**Label Rouge**

**Menu végétarien**

**Aide UE à destination des écoles**

**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.