



- Nos engagements :**
- Pain :**
  - Produits issus de l'agriculture biologique**
  - Produit IGP indication géographique**
  - Haute valeur environnementale**
  - Toutes les viandes sont d'origine Française**
  - Boeuf : Exclusivement Race à Viande**
  - Produits Label**
  - Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable**
  - Produit local**
  - Préparé dans notre cuisine**
  - Produit Artisanal**
  - Fromage à la coupe**
  - Fromage AOP / AOC**
  - Fruits et légumes : Frais de saison**
  - Produit végétarien**
  - Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique**

lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
<p><b>Cake au fromage</b> réalisé par nos chefs </p> <p><b>Taureau à la forestière</b></p> <p>Duo de carottes Bio et chou-fleur Bio persillés </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Petits pois Bio mijotés </p> <p><b>Tomme de l'Ubaye</b> </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Emincé de chou blanc bio, pomme &amp; <b>dés de mimolette</b> </p> <p>Filet de lieu sauce citron persillée</p> <p>Boulgour Bio aux amandes </p> <p><b>Yaourt du champsaur &amp; sucre</b></p>	<p>Salade verte Bio vtgte aux herbes </p> <p>Boulettes de bœuf sauce Pizzaiolo </p> <p>Farfalles semi complètes Bio &amp; <b>emmental râpé</b> </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Potage aux vermicelles</p> <p><b>Œuf dur Bio</b> </p> <p>à la florentine &amp; <b>emmental râpé</b></p> <p>Fruit de saison Bio </p>
lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
<p><b>Chipolatas* de Lozère</b> </p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p><b>Coulommiers Bio</b> </p> <p>Fruit de saison Bio </p> <p>*Saucisses de volaille</p>	<p>Salade d'endives &amp; croûtons </p> <p><b>Daube de bœuf Bio à la provençale</b> </p> <p>Poêlée de légumes (H.Verts, Champignons) </p> <p><b>Yaourt au citron Bio</b> </p>	<p>Velouté de légumes &amp; PDT Bio </p> <p>Rôti de dinde LBR jus aux oignons </p> <p>Gratin de brocolis Bio &amp; <b>emmental râpé</b> </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Carottes râpées Bio vtgte aux agrumes </p> <p><b>Lasagnes du chef* au Potiron et au fromage de brebis</b> </p> <p>Verrine de Fromage blanc Bio &amp; Confiture les chaudrons de la création </p>	<p>Salade nantaise (Betteraves &amp; mâche) </p> <p>Filet de poisson frais sce vierge </p> <p>Pommes vapeur Bio </p> <p>Crème dessert Bio à la vanille </p>
lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
<p>Filet de colin meunière &amp; citron </p> <p>Choufleur en persillade </p> <p><b>Fourme d'Ambert AOP &amp; Pain aux céréales</b> </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Batavia bio vinaigrette </p> <p>Sauté de porc HVE dijonnaise* </p> <p>Polenta</p> <p><b>Yaourt nature Bio &amp; sucre</b> </p>	<p>Salade de Noël, vtgte au miel, (Iceberg dès de <b>brebis</b>, raisins secs &amp; clémentine) </p> <p><b>Cœur de merlu sce clémentine</b> </p> <p>Purée de Butternut &amp; PDT </p> <p>Pomme Bio au four, caramel &amp; amandes effilées </p>	<p><b>Repas de Noël</b> </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p><b>Blanquette de légumes</b> </p> <p>Riz semi complet Bio &amp; <b>emmental râpé</b> </p> <p>Purée de pommes et poires Bio du chef </p>

**Vacances de Noël du Samedi 21 décembre 2024 au Lundi 6 janvier 2025**

