



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

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

