



- 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>Cake au fromage réalisé par nos chefs </p> <p>Taureau à la forestière</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>Tomme de l'Ubaye </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Emincé de chou blanc bio, pomme & dés de mimolette </p> <p>Filet de lieu sauce citron persillée</p> <p>Boulgour Bio aux amandes </p> <p>Yaourt du champsaur & sucre</p>	<p>Salade verte Bio vtgte aux herbes </p> <p>Boulettes de bœuf sauce Pizzaiolo </p> <p>Farfalles semi complètes Bio & emmental râpé </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Potage aux vermicelles</p> <p>Œuf dur Bio </p> <p>à la florentine & emmental râpé </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>Chipolatas* de Lozère </p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Coulommiers Bio </p> <p>Fruit de saison Bio </p> <p>*Saucisses de volaille</p>	<p>Salade d'endives & croûtons </p> <p>Daube de bœuf Bio à la provençale </p> <p>Poêlée de légumes (H.Verts, Champignons) </p> <p>Yaourt au citron Bio </p>	<p>Velouté de légumes & PDT Bio </p> <p>Rôti de dinde LBR jus aux oignons </p> <p>Gratin de brocolis Bio & emmental râpé </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Carottes râpées Bio vtgte aux agrumes </p> <p>Lasagnes du chef* au Potiron et au fromage de brebis. </p> <p>Verrine de Fromage blanc Bio & Confiture les chaudrons de la création </p>	<p>Salade nantaise (Betteraves & 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 & citron </p> <p>Choufleur en persillade </p> <p>Fourme d'Ambert AOP & Pain aux céréales </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Batavia bio vinaigrette </p> <p>Sauté de porc HVE dijonnaise* </p> <p>Polenta</p> <p>Yaourt nature Bio & sucre </p> <p>* Sauté de dinde LBR dijonnaise</p>	<p>Salade de Noël, vtgte au miel, (Iceberg dès de brebis, raisins secs & clémentine) </p> <p>Cœur de merlu sce clémentine </p> <p>Purée de Butternut & PDT </p> <p>Pomme Bio au four, caramel & amandes effilées </p>	<p>Repas de Noël</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Blanquette de légumes </p> <p>Riz semi complet Bio & emmental râpé </p> <p>Purée de pommes et poires Bio du chef </p>

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

