

| Notre prestation : | Lundi 5 décembre | Mardi 6 décembre | Mercredi 7 décembre | Jeudi 8 décembre | Vendredi 9 décembre |
|---|--|--|--|---|--|
| Pain frais local et artisanal  Fruits & légumes frais de saison  Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique  Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique  Le bœuf est d'origine France et race à viande  Volailles Label Rouge  Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.  Poissons issus exclusivement de la pêche durable  Fromage AOP/AOC  Fromage à la coupe  Préparation "maison"  Produit local  Menu Végétarien  Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique  | Salade de pois chiches Chipolatas Gratin de chou fleur & pdt Camembert Clémentine SOIR Soupe de légumes Yaourt aromatisé | Tarte au fromage Blanquette de veau Carottes vichy La Miche Gavotte Banane SOIR Bouillon de vermicelles Fromage blanc vanille | Radis & beurre doux Escalope de Dinde au Jus Semoule Petit suisse nature Eclair au café SOIR Velouté poireaux & pdt Mousse au citron | Salade de haricots verts Paupiette de veau Pâtes en sauce tomate Lou Pastroun Kiwi SOIR Potage crécy Liégeois au chocolat | Céleri râpé & dès de mozza Pavé de merlu sauce citron Riz pilaf Carline de l'Ubaye Pomme au Four SOIR Velouté de potimarron Fromage blanc nature sucré |
| | Lundi 12 décembre | Mardi 13 décembre | Mercredi 14 décembre | Jeudi 15 décembre | Vendredi 16 décembre |
| | Betterave vinaigrette Omelette nature Petits Pois & Carottes Tartare ail et fines herbes Salade de fruits SOIR Soupe de poisson Flan vanille | Salade coleslaw Bœuf Bourguignon Coquillettes & fromage râpé Fromage blanc sucré Ananas au sirop SOIR Velouté de champignons Yaourt nature | Endive aux oranges Sauté de porc au jus Purée de pdt Bleu Flan vanille nappé de caramel SOIR Soupe de légumes Faisselle | Terrine de campagne Filet de poisson meunière Riz Pilaf St Paulin Poire SOIR Potage cultivateur Crème dessert chocolat | Rosette & Beurre Cuisse de Canette Rôtie PDT Forestière Brie Clémentine SOIR Bouillon de vermicelles Fromage blanc aromatisé |
| | Lundi 19 décembre | Mardi 20 décembre | Mercredi 21 décembre | Jeudi 22 décembre | Vendredi 23 décembre |
| | FERMETURE VACANCES DE NOEL | | | | |
| Lundi 26 décembre | Mardi 27 décembre | Mercredi 28 décembre | Jeudi 29 décembre | Vendredi 30 décembre | |
| FERMETURE VACANCES DE NOEL | | | | | |

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.