

Lundi 02 Décembre

Mardi 03 Décembre

Jeudi 05 Décembre

Vendredi 06 Décembre

<p>Bœuf aux olives Polenta Carré frais Clémentine Pain</p>	<p>Pizza Filet de hoki Brocolis à la crème Poire Pain</p>	<p>Dahl de lentilles et ses légumes Riz pilaf Brie à la coupe Yaourt aux fruits Pain</p>	<p>Salade verte Chipolatas Carottes persillées Cake aux pépites chocolat Pain</p>
---	--	---	--

Lundi 09 Décembre

Mardi 10 Décembre

Jeudi 12 Décembre

Vendredi 13 Décembre

<p>Cordon bleu Haricots verts Coulommier à la coupe Banane Pain</p>	<p>Potage de vermicelles Pot au feu et ses légumes Yaourt sucré Pain</p>	<p>Colin sauce à l'huile d'olive Petits pois au jus Saint morêt Namandier Pain</p>	<p>Croustillon au fromage Curry de pois chiches Semoule Orange Pain</p>
--	---	---	--

Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises

Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Limande
- Cabillaud

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Les fruits et légumes

frais, de saison et issus de l'agriculture durable ou biologique sont privilégiés.



Nos compotes :

sont fabriquées localement (Vaucluse)

Nos pâtisseries sucrées et salées sont réalisées de manière artisanale par notre chef pâtissier. Nos crudités et légumes de saison de provenance locale sont lavés et épluchés dans l'atelier de "Délices et Vitamines" sur le MIN de Cavaillon (légumerie et pâtisserie)



Produit issu de l'agriculture biologique



















Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
 Parmentier  de lentilles Bûche de chèvre à la coupe  Pomme  Pain	Tarte à la tomate   Bourguignon de bœuf   et ses carottes  Petits suisse Pain	Mousse de canard et toast Aiguillettes de poulet sauce forestière  Pommes pin Bûche de Noël Maison  Chocolats de Noël et Clémentine  Pain	 Steak haché  Gratin de potiron  Edam  Purée pomme banane Pain

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
 100% de nos viandes en morceaux sont françaises

Nos poissons issus de la pêche durable :
 - Colin (brochette, cube, cœur, filet)
 - Merlu (cœur, portion)
 - Hoki (filet)
 - Limande
 - Cabillaud
 Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
 - Raviolis BIO du Vaucluse
 - 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
 - 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
 - Pâtes Torti BIO de Savoie

Les fruits et légumes
 frais, de saison et issus de l'agriculture durable ou biologique sont privilégiés.

Nos compotes :
 sont fabriquées **localement** (Vaucluse)

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Nos pâtisseries sucrées et salées sont réalisées de manière artisanale par notre chef pâtissier. Nos crudités et légumes de saison de provenance locale sont lavés et épluchés dans l'atelier de "Délices et Vitamines" sur le MIN de Cavaillon (légumerie et pâtisserie)