

Lundi 6 Décembre

Mardi 7 Décembre

Mercredi 8 Décembre

Jeudi 9 Décembre

Vendredi 10 Décembre

Bébés

<p>Emincé de dinde</p> <p>Purée de panais</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>
---	---	---	---	---

Moyens

<p>Emincé de dinde</p> <p>Carottes à l'huile d'olives</p> <p>Blé</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p> Riz</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Potirons à la crème</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Brocolis à l'huile d'olives</p> <p>Gnocchis</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>
---	--	--	--	--

Grands

<p>Potage de légumes</p> <p>Emincé de dinde mexicain</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw vinaigrette</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p> Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Cake à l'emmental Maison</p> <p>Marmite du pêcheur (sans fruits de mer)</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>
---	--	---	---	--

Goûters

Bébés

<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pommes bananes</p> <p>Pain</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pommes poires</p> <p>Biscotte</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de pommes coing</p> <p>Gressin</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Boudoir</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pommes bananes</p> <p>Pain d'épices</p>
--	--	--	---	--

Moyens et Grands

<p>Pain et Confiture</p> <p>Purée de pommes bananes</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Purée de pommes poires</p>	<p>Boursin</p> <p>Gressin</p> <p>Purée de pommes coing</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Boudoir</p> <p>Clémentine</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Pain d'épices</p> <p>Purée de pommes bananes</p>
---	---	--	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 13 Décembre

Mardi 14 Décembre

Mercredi 15 Décembre

Jeudi 16 Décembre

Vendredi 17 Décembre

Bébés

<p>Filet de colin</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>
--	--	--	---	---

Moyens

<p>Filet de colin</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Epinards mornay</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Purée de fruit</p>	<p>Sauté de bœuf</p> <p>Poêlée hivernale</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Riz</p> <p>Choux fleur en gratin</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Gâteau Maison</p> <p>Chocolats de Noël</p> <p>Clémentine</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Raviolis aux potirons</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
---	--	--	--	--

Grands

<p>Fond d'artichaut</p> <p>Terrine de colin</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Cantal à la coupe</p> <p>Purée de fruit</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Pot au feu</p> <p>et ses légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cœur de palmier</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Riz aux poireaux</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Noël!</p> <p>Velouté de carottes</p> <p>Mijoté de dinde en robe d'hiver</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Gâteau au chocolat Maison</p> <p>Chocolats de Noël</p> <p>Clémentine</p>	<p>Falafels</p> <p>Raviolis aux potirons</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	---	---	--

Goûters

Bébés

<p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de pommes</p> <p>Petit beurre</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pommes bananes</p> <p>Pain</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pommes poires</p> <p>Palmito</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Purée de pommes coing</p> <p>Biscotte</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pommes pruneaux</p> <p>Boudoir</p>
---	--	---	---	--

Moyens et Grands

<p>Petit suisse nature</p> <p>Petit beurre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Emmental</p> <p>Pain</p> <p>Purée de pommes bananes</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Palmito</p> <p>Purée de pommes poires</p>	<p>Biscotte et Miel</p> <p>Purée de pommes coing</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Boudoir</p> <p>Purée de pommes pruneaux</p>
--	--	---	---	--

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 20 Décembre

Mardi 21 Décembre

Mercredi 22 Décembre

Jeudi 23 Décembre

Vendredi 24 Décembre

Bébés

Sauté de bœuf Purée de haricots verts Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de brocolis Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits	Escalope de poulet Purée de panais Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Rôti de veau Purée d'épinards Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de potiron Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits
--	--	---	--	---

Moyens

Sauté de bœuf Polenta Haricots verts persillés Emmental à la coupe Purée de fruits	Filet de colin Brisure de chou fleur en gratin Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Fruit de saison	Escalope de poulet Semoule Panais à la crème Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits Maison	Rôti de veau Gnocchis Carottes persillées Chanteneige Fruit de saison	Filet de colin Potirons persillés Riz Gouda Fruit de saison
---	---	--	--	---

Grands

Carottes râpées Emincé de boeuf basquaise Polenta Emmental à la coupe Purée de fruits	Salade de farfalles italienne (billes de mozzarella) Filet de colin meunière et citron Brisure de chou fleur en gratin Fromage blanc nature Fruit de saison	Potage de légumes Escalope de poulet tandoori Semoule Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits Maison	Betteraves vinaigrette Rôti de veau sauce forestière Gnocchis Chanteneige Fruit de saison	Potage de pois cassés Filet de merlu sauce citron Purée de potirons Gouda Fruit de saison
---	--	--	---	--

Goûters

Bébés

Yaourt nature Purée de poires Gallettes Saint Michel	Petit suisse nature Purée de pommes Gressin	Fromage blanc nature Purée de coing Pain	Yaourt nature Purée de bananes Quatre quart à découper	Petit suisse nature Purée de pommes Boudoir
--	---	--	--	---

Moyens et Grands

Yaourt nature Gallettes Saint Michel Pomme	Fromage mou Gressin Purée de pommes	Pain et Chocolat noir (tablette) Purée de coing Fromage blanc nature	Yaourt nature Quatre quart à découper Purée de bananes	Céréales Lait demi écrémé Purée de pommes
--	---	--	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 27 Décembre

Mardi 28 Décembre

Mercredi 29 Décembre

Jeudi 30 Décembre

Vendredi 31 Décembre

Bébés

Bœuf haché Purée de potirons Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Escalope de poulet Purée de brocolis Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de haricots verts Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits	Œuf dur Purée d'épinards Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits	Filet de colin Purée de topinambours Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits
--	---	--	---	---

Moyens

Bœuf haché Petits pois Boulgour Yaourt nature Fruit de saison	Escalope de poulet Pennes Brocolis à la crème Brie à la coupe Purée de fruits	Filet de colin Carottes à l'échalote Polenta Camembert à la coupe Fruit de saison	Œuf dur Mouliné d'épinards Pommes de terre Tomme blanche Fruit de saison	Filet de colin Riz Topinambours mornay Tartare Fruit de saison
--	--	--	--	--

Grands

Betteraves Boulettes de bœuf au jus Duo de petits pois et boulgour Yaourt nature Fruit de saison	Duo de choux vinaigrette Poulet yassa Pennes Brie à la coupe Purée de fruits	Salade de pommes de terre aux légumes Emincé de bœuf au curry Carottes à l'échalote Camembert à la coupe Fruit de saison	Taboulé d'hiver Œuf dur Mouliné d'épinards et croûtons Tomme blanche Fruit de saison	Potage de légumes Colin sauce provençale Riz Tartare Fruit de saison
---	--	---	--	---

Goûters

Bébés

Fromage blanc nature Purée de bananes Pain	Yaourt nature Purée de poires Boudoir	Petit suisse nature Purée de coing Marbré à découper	Yaourt nature Purée de pommes Biscotte	Petit suisse nature Purée de bananes Palet breton
--	---	--	--	---

Moyens et Grands

Fromage Pain Purée de bananes	Yaourt nature Boudoir Clementine	Petit suisse nature Marbré à découper Purée de coing	Biscotte et Beurre Purée de pommes Lait demi écrémé	Petit suisse nature Palet breton Purée de bananes
-------------------------------------	--	--	---	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Label Rouge



Menu végétarien

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.