

	Menu A	Menu B
Lundi 22 Novembre	Salade de lentilles aux légumes Sauté de bœuf au romarin Carottes à l'échalote Saint Nectaire Fruit de saison	Duo de choux en vinaigrette Saumon sauce safranée Polenta Chavroux Crème renversée
Mardi 23 Novembre	Menu A <i>Côté</i> BISTROT Velouté de petits pois Tartiflette Brebichrème Poire au caramel	Menu B Pizza Emincé de dinde mexicain Poêlée hivernale Cantadou Fruit de saison
Mercredi 24 Novembre	Menu A Salade de farfalles parisienne Œufs durs Mouliné d'épinards Tartare Compote	Menu B Carottes râpées Paupiette de veau sauce chasseur Riz Port Salut Fromage blanc sur coulis de fruit
Jeudi 25 Novembre	Menu A Céleri rémoulade Raviolis de bœuf sauce tomates Cantal Fruit de saison	Menu B Salade de pommes de terre ravigote Côte de porc au jus Champignons à la crème Fromy Cocktail de fruits au sirop
Vendredi 26 Novembre	Menu A Coleslaw Filet de merlu sauce normande Purée de panais Tomme noire Mousse au chocolat	Menu B Coppa Tajine de pois chiches et potirons Semoule Saint Bricet Fruit de saison

Du 22 au 26 novembre.

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- 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, labellisé IGP.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- 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

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.