

Lundi 1er Novembre	Mardi 2 Novembre	Jeudi 4 Novembre	Vendredi 5 Novembre
Féried TOUSSAINT			
Lundi 8 Novembre	Mardi 9 Novembre	Jeudi 11 Novembre	Vendredi 12 Novembre
V Œuf dur mayonnaise Duo de penne et pois chiches Potirons à l'huile d'olive Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées et dés de brebis Emincé de veau financière Grodin de pommes de terre Yaourt sucré fermier du Buissonet	Féried ARMISTICE	Taboulé d'hiver Poisson pané et citron Haricots verts persillés Brie à la coupe Cocktail de fruits au sirop

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

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

 Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.

 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.

Menu végétarien

Des menus riches en protéines
végétales, fibres et minéraux.



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