

Lundi 4 décembre - vendredi 8 décembre

Lundi

Déjeuner

Salade Chinoise



Mardi

Déjeuner

Crêpe au fromage



Mercredi

Déjeuner

Salade Landaise



Jeudi

Déjeuner

Achard de légumes



Vendredi

Déjeuner

Duo Thon et Pêche



Boulette de blé thaï



Porc sauce charcutière



Pâtes à la bolognaise



Boeuf Goulash



Colin Sauce Citron



Riz blanc



Haricots verts



Pommes de Terre Rôties



Julienne de légumes au soja



Petit suisse



Fromage du jour



Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de fruits

Liegeois vanille



Fruit de saison

MENU
ALTERNATIF

Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste et validés par une diététicienne afin de garantir des repas équilibrés en se basant sur les recommandations du GEMRCN.

Nos plats sont préparés au sein de notre cuisine située à Vallon Pont d'Arc, sauf ceux mentionnés par une astérisque *. Toutes nos viandes sont françaises. Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts de produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances présentes dans la liste ci-contre.

Lundi 11 décembre - vendredi 15 décembre

Lundi

Déjeuner

Haricots verts en salade



Mardi

Déjeuner

Méli mélo de salade



6

Mercredi

Déjeuner

Salade de lentilles



9

14

Jeudi

Déjeuner

Tomates mozzarella



6

9

14

Vendredi

Déjeuner

Salade de riz



11

Couscous végétarien



5

Omelette au fromage et
jambon

6

10

Blanquette de Veau



6

Sauté de porc à la
Dijonnaise



6

9

14

Cari poisson



11

Ratatouille



Brocolis champignons



6

Pâtes



5

Carottes miel et cumin



6

Fromage du jour

6

Fromage du jour

6

Fruit de saison

Pâtisserie

6

5

Fruit de saison

Yaourt aux fruits



6

Fruit de saison

MENU
ALTERNATIF

Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste et validés par une diététicienne afin de garantir des repas équilibrés en se basant sur les recommandations du GEMRCN.

Nos plats sont préparés au sein de notre cuisine située à Vallon Pont d'Arc, sauf ceux mentionnés par une astérisque *. Toutes nos viandes sont françaises. Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts de produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances présentes dans la liste ci-contre.

Lundi 18 décembre - vendredi 22 décembre

Lundi

Déjeuner

Flan de courgettes



Mardi

Déjeuner

Tapenade maison



Mercredi

Déjeuner

Salade à la grecque



Jeudi

Déjeuner

Houmous



Vendredi

Déjeuner

Avocat aux crevettes et
sauce cocktail



Omelette au fromage



Poulet Rôti



Emince de dinde à
l'ancienne



Blanquette de la Mer



Fondant de Poulet Farci
aux Cèpes



Pâtes



Riz cantonais



Boulgour



Poêlée de légumes

Gratin Nordique



Fruit de saison

Entremets chocolat



Compote de fruits



Fruit de saison

Pâtisserie de Noel



MENU
ALTERNATIF

Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste et validés par une diététicienne afin de garantir des repas équilibrés en se basant sur les recommandations du GEMRCN.

Nos plats sont préparés au sein de notre cuisine située à Vallon Pont d'Arc, sauf ceux mentionnés par une astérisque *. Toutes nos viandes sont françaises. Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts de produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances présentes dans la liste ci-contre.

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable
-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française

Origines

Allergènes

- ① : Arachide
- ② : Céleri
- ③ : Fruits à coque
- ④ : Crustacés
- ⑤ : Gluten
- ⑥ : Lait
- ⑦ : Lupin
- ⑧ : Mollusques
- ⑨ : Moutarde
- ⑩ : Oeuf
- ⑪ : Poisson
- ⑫ : Sésame
- ⑬ : Soja
- ⑭ : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.