



Notre prestation :

Pain frais local, et artisanal



Fruits & Légumes frais de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.



Le bœuf est d'origine France et race à viande



Toutes les volailles sont Label Rouge



Les poissons sont certifiés Pêche Durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe










Préparation "maison"





















Menu Végétarien











Bon appétit !

Lundi 3 janvier	Mardi 4 janvier	Mercredi 5 janvier	Jeudi 6 janvier	Vendredi 7 janvier
 Carottes râpées  Blanquette de veau Coquillettes Petit suisse nature sucré Ananas au sirop	 Feuilleté chèvre épinards  Tajine de légumes & pois chiches Brie  Clémentine	 Choudoux vinaigrette  Hachis Parmentier (pdt & viande hachée) Fromage blanc vanille  Pomme au four	 EPIPHANIE  Salade verte  Sauté de dinde  Gratin d'épinards  Mimolette Couronne des Rois	 Velouté de potimarron Dos de colin sauce citron Riz aux petits légumes  Cantal  Poire Crassane

Lundi 10 janvier	Mardi 11 janvier	Mercredi 12 janvier	Jeudi 13 janvier	Vendredi 14 janvier
Cœur de palmier & maïs Chipolatas Lentilles mijotées  Pont l'Evêque  Kiwi	 Carottes râpées Aiguillettes de poulet Polenta aux champignons La mini cabrette Crème au chocolat	 Velouté de légumes & St Moret Rôti de bœuf au jus Carottes persillées Tomme blanche  Clémentine	 MENU BIO Pizza aux légumes Omelette fraîche aux fines herbes Haricots verts persillés Edam  Banane	 Chou-rave vinaigrette  Potimarron de lieu (purée de pdt et potiron) Emmental   Compote maison

ANIMATION : Fromagerie "Le Chambeyron" de l'Ubaye				
Lundi 17 janvier	Mardi 18 janvier	Mercredi 19 janvier	Jeudi 20 janvier	Vendredi 21 janvier
 Salade verte Tartiflette végétarienne (pdt & reblochon) Fromage blanc au citron Cocktail de fruits	Taboulé à l'orientale Poulet rôti Carottes sautées  La Miche Gavotte  Pomme des Alpes	Salade mexicaine Dos de cabillaud sauce basilic Blé  Lou Pastroun  Salade de fruits	Salade coleslaw Emincé de bœuf sauce provençale Boulgour  Fromage blanc à la fraise Tarte bourdaloue	 Soupe poireaux & pdt Filet de poisson meunière & citron Chou-fleur gratiné  Carline de l'Ubaye  Orange

Lundi 24 janvier	Mardi 25 janvier	Mercredi 26 janvier	Jeudi 27 janvier	Vendredi 28 janvier
 Velouté de légumes Cappelletti ricotta épinards & fromage râpé  Livarot  Poire	 Rosette en tranche  Gardiane de taureau Semoule aux petits légumes Yaourt aromatisé Kiwi	Salade de pois chiches Jambon Haricots verts Chèvretonne Clémentine	Salade verte & croûtons Boulettes de bœuf Pommes noisettes Bonbel  Compote pomme coing	 Carottes râpées Filet de merlu sauce vierge Poêlée de légumes d'hiver Gouda  Cake aux pépites de chocolat

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.