

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
<p>Rôti de porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte </p> <p> Galette bretonne et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé)</p> <p> Crêpe bretonne au sucre</p>	<p>Sauté de boeuf sauce gardian</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Kouki et dès d'emmental</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p>
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de porc sauce normande</p> <p>Spaghettis</p> <p>Fromage blanc (seau)</p>	<p>Escalope de poulet aux herbes</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Nems de Légumes </p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau à l'ananas maison</p>

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.

La chandeleur !

Découvrez la recette sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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 15 février	Mardi 16 Février	Jeudi 18 Février	Vendredi 19 Février
<p>Pot au feu et ses légumes Brie à la coupe Compote</p>	<p>V Salade verte Bolognaise de soja Tortis Crème dessert vanille</p>	<p>Hachis parmentier Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Quiche à l'emmental Maison Beignets de calamars et citron Carottes persillées Mousse au chocolat</p>
Lundi 22 Février	Mardi 23 Février	Jeudi 25 Février	Vendredi 26 Février

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vianades** 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.

L'ACTUALITE DU MOIS

IGP

(Indication Géographique Protégée)



→ Label Européen

Désigne les produits dont le savoir-faire ou la qualité sont liés au lieu de production, d'élaboration ou de transformation.



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.