

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
<p>Salade verte </p> <p>Pané de blé et épinards Potiron à la crème Flageolets</p> <p> Crêpe Bretonne et coulis de chocolat</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Spaghettis carbonara Tomme blanche Liégeois vanille</p>	<p>Potage de légumes Emincé de bœuf à l'indienne Pommes noisette</p> <p>Camembert à la coupe </p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Endives aux dés de gouda Paëlla de poulet</p> <p> île flottante</p> <p> REPAS EUROPE</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast Filet de colin à l'échalote Haricots verts Purée de pommes de terre</p> <p> Livarot à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Taboulé Steak haché au jus</p> <p>Brocolis mornay - Pennes</p> <p>Petit suisse sucré Petit beurre</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> Riz</p> <p>Emmental à la coupe Yaourt aux fruits</p>	<p>Maïs-crudités Escalope de dinde au jus Poêlée d'Hiver (Pommes de terre, Haricots Romano, Champignons)</p> <p> Crêpe Bretonne</p> <p>Pâte à tartiner</p>	<p>Radis - beurre Rôti de veau à la moutarde Pommes noisette Coulommiers à la coupe Compote</p>	<p>Quiche aux poireaux maison Pépites de colin panées et citron Carottes à l'huile d'olive</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes :**
100% de nos viandes sont françaises
- Bœuf
 - Veau
 - Porc
- Occitanie - Rhône-Alpes
- Nos féculents :**
- Ravioles BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie
- Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
 - Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
 - Hoki (filet) - Limande
- Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

LABEL PRODUIT DE BRETAGNE



Le label Produit de Bretagne est né en 1993.

Le but de l'association était de donner une impulsion à l'économie bretonne en valorisant les produits de qualité fabriqués dans la région.

Le label est ancré dans le territoire breton autour de valeurs qui lui sont attachées : l'éthique, la solidarité, le savoir-faire, la qualité, l'ouverture, le respect des salariés.

Aujourd'hui, ce sont 420 entreprises membres de « Produit en Bretagne » qui s'engagent pour le développement économique et culturel de la région.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade verte Emincé de bœuf mexciaïn Semoule Saint Marcellin à la coupe Flan caramel	Salade de blé andalouse Merlu sauce ciboulette Purée de potiron Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Potage de légumes Tartiflette Emmental Compote de pommes	Pâté en croûte Cordon bleu Boulgour Crème anglaise Tarte au cacao maison	Betteraves vinaigrette Cappelletti au fromage Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 24 février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Rôti de porc au jus Choux fleur à la crème Blé Vache picon Fruit de saison	Salade verte Hachis parmentier Fromy Fromage blanc aromatisé	Blanquette de dinde Riz Carré frais Yaourt sucré	Carottes râpées Marmite du pêcheur Tortis Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Taboulé Œufs durs Moulinés d'épinards Patates douces Rondelé Clafoutis poire-chocolat maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);
à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

TARTE AU CACAO MAISON

Recette

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 80 gr de cacao pur en poudre
- 170 ml lait
- 4 œufs
- 50 gr de sucre semoule
- 170 ml crème fraîche

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Préparer l'appareil :
- Blanchir les œufs entiers et le sucre
- Ajouter la crème et le lait, bien mélanger
- Ajouter le cacao petit à petit sans cesser de mélanger
3. Beurrer et fariner le moule à tarte puis foncer la pâte brisée
4. Verser l'appareil dans la pâte
5. Mettre au four à 170°C pendant 45 minutes
6. Laisser refroidir avant de servir, peut être accompagné d'une crème anglaise ou d'une boule de glace