

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Mercredi 3 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
Betteraves vinaigrette Rôti de porc Lentilles Emmental à la coupe Fruit de saison	 Salade verte  Galette bretonne et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé) Chanteneige Crêpe bretonne au sucre	Salade de penne parisienne Steak haché pizzaïole Carottes à l'huile d'olive Petit suisse sucré Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Gardianne de taureau Pommes vapeurs Bleu à la coupe Compote	Salade de boulgour aux légumes Bâtonnets de colin et citron Brocolis mornay Croix de Malte Gâteau aux marrons Maison
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Mercredi 10 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
Carottes râpées Spaghettis à la carbonara Compote Fromage blanc nature	Mais-thon  Poulet rôti Haricots verts persillés Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf basquaise Semoule Bûche de chèvre à la coupe  Crêpe bretonne au sucre	Salade de coquillettes aux légumes Filet de colin sauce curry Purée de potirons Petit moult aïl et fines herbes Fruit de saison	 Haricots beurres en salade  Nems de Légumes Riz cantonnais Petit suisse sucré Gâteau à l'ananas maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Nos **Vian**des 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 à 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



Aide UE à destination des écoles

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	Mercredi 17 Février	Jeudi 18 Février	Vendredi 19 Février
Repas des enfants Rosette Cordon bleu Pommes noisettes Brie à la coupe Crème dessert vanille	 Salade verte Bolognaise de soja Tortis Crème anglaise Madeleine	Salade de blé méditerranéenne  Omelette Epinards moulinés et croûtons Vache picon Fruit de saison	Maïs-thon Hachis parmentier Yaourt sucré Fruit de saison	Quiche à l'emmental Maison Beignets de calamars et citron Carottes persillées  Saint Marcellin à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 22 Février	Mardi 23 Février	Mercredi 24 Février	Jeudi 25 Février	Vendredi 26 Février
Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce normande Macaronniss Coulommiers à la coupe Flan vanille	Pizza au fromage Saucisse de Strasbourg Purée de panais Gouda Fruit de saison	 Carottes râpées Chili de haricots rouges  Riz Cotentin Fromage blanc aromatisé	Salade verte et dès d'emmental Emincé de bœuf à l'indienne Choux fleur Tarte au cacao Maison	Salade haricots verts Quenelles sauce aurore Blé Camembert à la coupe Fruit de saison

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.

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



Aide UE à destination des écoles

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.