

Lundi 31 Janvier	Mardi 1er Février	Mercredi 2 Février	Jeudi 3 Février	Vendredi 4 février
<p><b>Betteraves</b></p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p><b>Purée de topinambours</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p> <b>Nem de légumes</b></p> <p>Mitonné de soja aigre doux</p> <p> <b>Riz chinois</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Cocktail de fruits au sirop</b></p>	<p>Mais-thon</p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Brocolis à la crème</b> et coquillettes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> <b>Crêpe au sucre</b></p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p> <b>Rôti de dinde</b></p> <p><b>Carottes à l'échalote</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p> <b>Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</b></p> <p>Filet de hoki sauce basilic</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Edam</p> <p> <b>Crêpe au sucre</b></p>
Lundi 7 Février	Mardi 8 Février	Mercredi 9 Février	Jeudi 10 Février	Vendredi 11 Février
<p><b>Salade verte</b> et dès d'emmental</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Boulgour</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Radis-beurre</b></p> <p> <b>Sauté de dinde aux olives</b></p> <p>Polenta</p> <p>Madeline</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Quiche aux endives Maison</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Duo de poêlée hivernale et pommes de terre Saint Marcellin à la coupe</b> </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Filet de merlu sauce safranée</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Compote</b></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.

**Nouvel an chinois**  
Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**La chandeleur**  
Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Lundi 14 Février	Mardi 15 Février	Mercredi 16 Février	Jeudi 17 Février	Vendredi 18 Février
<p><b>Betteraves</b></p> <p>Emincé de veau financière</p> <p><b>Purée de panais</b></p> <p> <b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Tartiflette</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Pois chiches en salade</p> <p> <b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Soupe de légumes</b></p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Pennes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Maïs aux légumes</p> <p><b>Œufs durs</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards</b> et croûtons</p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Gâteau aux marrons Maison</b></p>
Lundi 21 Février	Mardi 22 Février	Mercredi 23 Février	Jeudi 24 Février	Vendredi 25 Février
<p><b>Feuille d'épinards</b></p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p> <b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Axoia de bœuf</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><b>Choux fleur en gratin</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p><b>Carottes râpées</b> et dès d'emmental</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>
Lundi 28 Février	Mardi 1er Mars	Mercredi 2 Mars	Jeudi 3 Mars	Vendredi 4 Mars
<p>Salade de pommes de terre andalouse</p> <p>Emincé de bœuf parisien</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de lentilles à l'échalote</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Gouda</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</b></p> <p>Burritos végétarien</p> <p>(Fajitas et chili de haricots rouges)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</b></p>	<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><b>Purée de légumes</b></p> <p>Bleu à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b> </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.

## Gâteau Maison

### À LA FLEUR D'ORANGER

Retrouvez 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.