

Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Mercredi 5 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
Pizza au fromage Omelette Moulinés d'épinards et croûtons Petit suisse sucré Fruit de saison	Potage de légumes Jambon blanc Purée de pommes de terre Cotentin Flan chocolat	Salade de crudités (salade verte, choux, maïs) Raviolis à l'emmental Bûche de chèvre à la coupe Compote	Maïs aux légumes Emincé de boeuf basquaise Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Galette des Rois	Tapenade sur toast Filet de merlu sauce citron Coquillettes Petit moulé nature Fruit de saison
Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Mercredi 12 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
Carottes râpées Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Crème anglaise Navette	Betteraves Escalope de poulet sauce forestière Spaghettis Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade de blé aux légumes Poisson pané et citron Choux fleur mornay Yaourt sucré Galette des Rois	Cake au potiron Maison Rôti de porc aux olives Pommes noisette Cantal à la coupe Fruit de saison	Salade verte et dès d'emmental Chili de haricots rouges Riz Ramequin de fromage blanc et sucre

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.

Cake Maison
AU POTIRON
 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 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Mercredi 19 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
<p>Salade de crudités (salade verte, choux, maïs)</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Compote</p>	<p>V Salade de boulgour et lentilles</p> <p>Lasagnes</p> <p>aux épinards</p> <p>Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de dinde parisien</p> <p>Blé</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de coquillettes parisiennes</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Brocolis en gratin et riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Jaune et orange</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Epi de maïs grillé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan pâtissier Maison</p>
Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Mercredi 26 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
<p>Salade verte</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Cotentin</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>V Carottes râpées</p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Butternut à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de penne orientale</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau à la noix de coco 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.

Hermione la licorne

MENU JAUNE
Découvrez le menu 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.