

| Lundi 31 Janvier | Mardi 1er Février | Jeudi 3 Février | Vendredi 4 février |
|---|---|---|---|
| <p>Betteraves</p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Purée de topinambours</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Nems de légumes </p> <p>Mitoné de soja aigre doux</p> <p>Riz chinois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> | <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</p> <p>Galette à garnir (galette de froment avec garniture saumon et pommes de terre)</p> <p>Edam</p> <p>Crêpe au sucre</p> |
| Lundi 7 Février | Mardi 8 Février | Jeudi 10 Février | Vendredi 11 Février |
| | | | |

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



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 14 Février | Mardi 15 Février | Jeudi 17 Février | Vendredi 18 Février |
|---|---|--|--|
| | | | |
| Lundi 21 Février | Mardi 22 Février | Jeudi 24 Février | Vendredi 25 Février |
| <p>Duo de choux en mayonnaise</p> <p>V Tajine de pois chiches Semoule</p> <p> Saint Marcellin à la coupe Crème dessert vanille</p> | <p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Choux fleur en gratin</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade de crudités (salade verte, chou rouge, maïs) et dès d'emmental Marmite du pêcheur Pommes noisette</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> |
| Lundi 28 Février | Mardi 1er Mars | Jeudi 3 Mars | Vendredi 4 Mars |
| <p>Salade de pommes de terre andalouse</p> <p>Emincé de bœuf parisien</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salade verte</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>V Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</p> <p>Burritos végétarien (Fajitas et chili de haricots rouges)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</p> | <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</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

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.