

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
Tapenade sur toast Omelette Lentilles Saint Felicien du Vercors à la coupe Fruit de saison	 <b>Salade verte</b>  <b>Galette bretonne</b>  et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons, Chanteneige)  <b>Crêpe bretonne au sucre</b>	Macédoine mayonnaise Gardianne de taureau Pommes vapeurs Bleu à la coupe <b>Compote</b>	Kouki et dès d'emmental Bâtonnets de colin et citron Brocolis mornay Gâteau aux marrons Maison
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 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.

## 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 15 février

Mardi 16 Février

Jeudi 18 Février

Vendredi 19 Février

Lundi 22 Février

Mardi 23 Février

Jeudi 25 Février

Vendredi 26 Février


Mélange de crudités  
(salade, chou rouge, maïs)  
Filet de merlu sauce normande  
Macaronnis  
Coulommiers à la coupe  
Flan vanille

Pizza au fromage  
Saucisse de Strasbourg  
Purée de panais  
Gouda  
Fruit de saison

Salade verte et dès d'emmental  
Emincé de bœuf à l'indienne  
Beignets de chou 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

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.