









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>Nem de légumes V</p> <p>Mitonné 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>Poulet rôti</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
<p>Salade verte et dès d'emmental</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Boullgour</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Quiche aux endives Maison</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Duo de poêlée hivernale et pommes de terre</p>  <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de merlu sauce safranée</p>  <p>Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</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




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
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</p> <p>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 et citron</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Saint Félicien du Vercors 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.