

Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
<p> Pizza au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Moulinés d'épinards et croûtons</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Coleslaw céleri mayonnaise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Maïs aux légumes</p> <p>Emincé de boeuf basquaise</p> <p>Galettes de légumes</p> <p> <b>Bourquette du Vercors à la coupe</b></p> <p> <b>Galette des Rois</b></p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Filet de Merlu sauce citron</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
<p>Carottes râpées</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Galette saint michel</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p><b>Escalope de poulet sauce forestière</b></p> <p>Spaghettis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Cake au potiron Maison</b></p> <p>Rôti de porc aux olives</p> <p>Pommes noisette</p> <p> <b>Cantal à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p> Salade verte et dès d'emmental</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>

## NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vianades** 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 galette des rois !

### ÉPIPHANIE

### Seras-tu le roi ou la reine de la cantine ?



**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 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
<p><b>Salade de crudités</b> (salade verte, choux, maïs) Gardianne de taureau Gratin de pommes de terre Chanteneige Compote</p>	<p><b>V</b> Salade de boulgour et lentilles Lasagne aux légumes <b>Fourme d'Ambert à la coupe</b> Fruit de saison</p>	<p>Salade de coquillettes parisienne Paupiette de veau Brocolis en gratin Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Jaune et orange Beignets de calamars Epi de maïs grillé Emmental à la coupe <b>Flan pâtissier Maison</b></p>
Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
<p>Salade verte Paleron de bœuf Petits pois - champignons Cotentin Semoule au lait</p>	<p><b>V</b> Carottes râpées Mitoné de haricots blancs <b>Riz</b> Coulommiers à la coupe Compote</p>	<p>Pâté de campagne Hachis parmentier Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Taboulé d'hiver Bâtonnets de colin et citron Haricots verts persillés Vache picon <b>Gâteau à la noix de coco Maison</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.

## 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

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.