

Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Mercredi 5 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
<p><b>V</b> Pizza au fromage</p> <p><b>Omelette</b></p> <p>Moulinés d'épinards et croûtons</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleri en mayonnaise</b></p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Salade de crudités (salade verte, choux, maïs)</b></p> <p><b>V</b> <b>Raviolis à l'emmental</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Mais aux légumes</p> <p>Emincé de boeuf basquaise</p> <p>Galettes de légumes</p> <p><b>Coulommiers 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><b>Fruit de saison</b></p>
Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Mercredi 12 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p><b>Betteraves</b></p> <p><b>Escalope de poulet sauce forestière</b></p> <p>Spaghettis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de blé aux légumes</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p><b>Choux fleur mornay</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Galette des Rois</b></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><b>V</b> <b>Salade verte</b></p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Tartare</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</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.

**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

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><b>Salade de crudités (salade verte, chou, maïs)</b></p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Salade de boulgour et lentilles</p> <p><b>Lasagnes</b></p> <p><b>aux épinards</b></p> <p><b>Fourme d'Ambert à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Emincé de dinde parisien</b></p> <p>Polenta</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de coquillettes parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p><b>Brocolis en gratin</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes râpées Jaune et orange</b></p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Epi de maïs grillé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Flan pâtissier Maison</b></p>
Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Mercredi 26 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Raviolis</b></p> <p><b>au potiron sauce tomate</b></p> <p><b>Ossau iraty à la coupe</b></p> <p>Semoule au lait</p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Emincé de veau financière</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Salade de pommes de terre andalouse</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Butternut à la crème</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p><b>Saint Nectaire</b></p> <p><b>Gâteau à la noix de coco Maison</b></p>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos **Vian**des 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.