

Lundi 31 Janvier	Mardi 1er Février	Jeudi 3 Février	Vendredi 4 février
<p><b>Betteraves</b></p> <p>Emincé de bœuf au curry</p> <p>Frites au four</p> <p><b>Camembert à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Nem de légumes </p> <p>Mitonné de soja aigre doux</p> <p><b>Riz chinois</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Cocktail de fruits au sirop</b></p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p><b>Rôti de dinde</b></p> <p><b>Carottes à l'échalote</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</b></p> <p><b>Galette à garnir</b> (galette de froment avec garniture saumon et pommes de terre)</p> <p>Edam</p> <p><b>Crêpe au sucre</b></p>
Lundi 7 Février	Mardi 8 Février	Jeudi 10 Février	Vendredi 11 Février
<p><b>Salade verte</b></p> <p>Colombo de porc</p> <p>Boulgour</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Raviolis</p> <p>de bœuf sauce tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Quiche aux endives Maison</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Duo de poêlée hivernale et pommes de terre</b></p> <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p>Filet de merlu sauce safranée</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Compote</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 à 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
<p><b>Betteraves</b></p> <p>Emincé de veau financierère</p> <p><b>Purée de panais</b></p> <p> <b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p>Tartiflette</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Coleslaw céleri sauce cocktail</b></p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Pennes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p> <b>Maïs aux légumes</b></p> <p><b>Œufs durs</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards</b> et croûtons</p> <p>Crème anglaise</p> <p><b>Gâteau aux marrons 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.



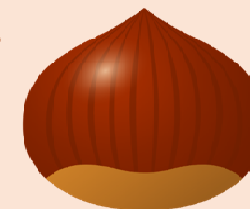
Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

## Gâteau Maison

**AUX MARRONS**  
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.