

Lundi 1er Février

Tapenade sur toast  
Rôti de porc  
Lentilles  
Emmental à la coupe  
Fruit de saison

Mardi 2 Février

**Salade verte**   
**Galette bretonne**   
et sa garniture champêtre  
(pommes de terre, champignons, oignons  
crème et râpé)  
Chanteneige  
 Crêpe bretonne  
au sucre

Jeudi 4 Février

Macédoine mayonnaise  
**Sauté de boeuf sauce gardian**  
Purée de pommes de terre  
Bleu à la coupe  
Compote

Vendredi 5 Février

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.



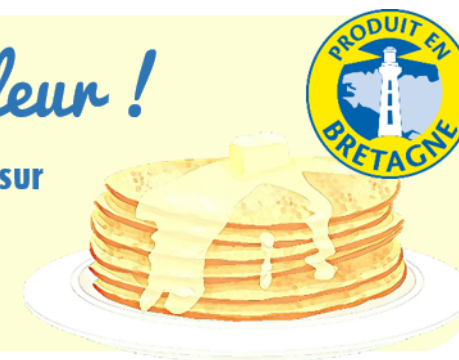
Nos **fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



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



Aide UE à destination des écoles

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, choux 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 choux 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**

**Aide UE** à destination des écoles

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.