














Lundi 03 Janvier	Mardi 04 Janvier	Mercredi 05 Janvier	Jeudi 06 Janvier	Vendredi 07 Janvier
Salade de betteraves Raviolis de bœuf Saint Paulin à la coupe Purée de pommes bananes	Pizza au fromage Maison Omelette Epinards à la crème - Gnocchis V Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées  Rôti de porc aux olives  Riz Saint Marcellin Mousse au chocolat	Salade verte Emincé de bœuf aux épices Lentilles aux carottes Emmental  Galette des Rois	Velouté de légumes Marmite du pêcheur Pommes de terre vapeur  Comté  Fruit de saison
Goûter				
		<i>Gouter REM</i> <i>Fruit de saison</i>		
Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Mercredi 12 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
Salade verte Couscous de poulet  et ses légumes  Cantal Yaourt nature	Velouté de légumes Bœuf au romarin Coquillette  Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade verte Bâtonnets de colin et citron Choux fleur à la crème - Pennes Edam  Galette des Rois	Macedoine de légumes Steack haché Frites Saint Nectaire à la coupe  Fruit de saison	Carottes râpées V Pané au fromage  Riz - haricots verts Fromage blanc nature Confiture d'abricots
Goûter				
		<i>Pain - chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>		

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 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**

 **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 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Mercredi 19 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
Crêpe au fromage Quenelles sauce aurore V Colis sautées - Gnocchis Yaourt nature Fruit de saison	Salade de pennes marine Label Rouge Escalope de poulet Petits pois Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Salade verte Spaghettis à la bolognaise Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Velouté de légumes Gardianne de taureau Polenta Brie à la coupe Fruit de saison	Salade d'endives et maïs Beignets de calamars et citron Purée de pommes de terre et carottes jaunes Menu JAUNE Comté Flan pâtissier Maison
Goûter				
		Pain - confiture Fruit de saison		
Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Mercredi 26 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
Salade de pois chiches à l'échalote Label Rouge Sauté de porc Haricots verts - Coquillettes Pont l'Evêque à la coupe Fruit de saison	Céleri remoulade Hachis parmentier Tomme de Savoie à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Chipolatas Frites Vache qui rit Fruit de saison	Coleslaw Mitonné de flageolets Label Rouge Riz V Edam Flan chocolat	Salade verte Colin sauce curry Gratin de butternut - Lentilles Crème anglaise Gâteau à la noix de coco Maison
Goûter				
		Gaufre Purée de fruits		

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 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.

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

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.