

Lundi 31 Janvier	Mardi 01 Février	Mercredi 02 Février	Jeudi 03 Février	Vendredi 04 Février
<p>Pâté de campagne</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème - Boulgour</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>V Salade de choux en mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau à l'ananas Maison</p>	<p>Bouillon de vermicelle</p> <p>Pot au feu</p> <p>et se légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Crêpe à garnir</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Spaghettis</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Pont l'Eveque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saumon à l'aneth</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Comté</p> <p>Crêpe à garnir</p>
Goûter				
		<p>Pain - confiture</p> <p>Fruit de saison</p>		
Lundi 07 Février	Mardi 08 Février	Mercredi 09 Février	Jeudi 10 Février	Vendredi 11 Février
<p>Salade de betteraves</p> <p>Chipolatas</p> <p>Frites</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>V Cappelletti</p> <p>sauce tomate</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Hachis parmentier à la</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Kiri</p> <p>Fromage blanc au sucre</p>	<p>Chips</p> <p>pâté de volaille et pain</p> <p>Tomate</p> <p>vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quiche aux poireaux Maison</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Petits pois</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt</p>
Goûter				
<p>Pain - confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Marbré</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain - fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Plumetis vanille</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain - chocolat</p> <p>Fruit de saison</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.

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
  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 14 Février	Mardi 15 Février	Mercredi 16 Février	Jeudi 17 Février	Vendredi 18 Février
Macédoine de légumes Quenelles sauce tomate Haricots romano - Blé Tomme de Savoie à la coupe V Fruit de saison	Salade verte Tartiflette au reblochon et pommes de terre Madeleine Compote de pommes	Rosette Sauté de dinde Carottes sautées - Coquillettes Brie à la coupe Fruit de saison	PN	Carottes râpées Bâtonnets de colin panés et citron Epinards à la crème - Gnocchis Crème anglaise Gâteau à la crème de marrons Maison
Goûter				
<i>Quatre quart</i> <i>Purée de fruits</i>	<i>Pain - fromage</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Palmito</i> <i>Purée de fruits</i>	<i>Pain - chocolat</i> <i>Purée de fruits</i>	<i>Pompon au chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>
Lundi 21 Février	Mardi 22 Février	Mercredi 23 Février	Jeudi 24 Février	Vendredi 25 Février
Carottes râpées et maïs Poulet rôti Frites Saint paulin à la coupe Fruit de saison	Céleri remoulade Tajine de bœuf à la courge Semoule Camembert à la coupe Flan caramel	Velouté de légumes Colombo de porc Pennes Comté Fruit de saison	Pizza au fromage Maison Merlu sauce safranée Haricots verts - Bouलगour Edam Fruit de saison	V Salade verte Nuggets de blé Carottes à la crème - Gnocchis Fromage blanc nature Confiture
Goûter				
		<i>Plumetis vanille</i> <i>Purée de fruits</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.

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

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.