

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
<p>Rôti de porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Salade verte</b> </p> <p> <b>Galette bretonne et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé)</b></p> <p> <b>Crêpe bretonne au sucre</b></p>	<p>Gardianne de taureau</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><b>Brocolis mornay</b></p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p>
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
<p><b>Carottes râpées</b> et fêta</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Fromage blanc (seau)</p>	<p> <b>Poulet rôti</b></p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p><b>Purée de potirons</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Nems de Légumes</b> </p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau à l'ananas maison</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.

## 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 15 février	Mardi 16 Février	Jeudi 18 Février	Vendredi 19 Février
Pâté de campagne Pot au feu <b>et ses légumes</b>  Compote	<b>Potage de légumes</b> <b>Bolognaise de soja</b> Tortis Crème anglaise Madeleine	Hachis parmentier Yaourt sucré <b>Fruit de saison</b>	<b>Quiche à l'emmental Maison</b> Beignets de calamars et citron <b>Carottes persillées</b> Mousse au chocolat
Lundi 22 Février	Mardi 23 Février	Jeudi 25 Février	Vendredi 26 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.

### 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**

**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.



