

Lundi 31 Janvier

Mardi 1er Février

Jeudi 3 Février

Vendredi 4 février

Emincé de bœuf au curry

Purée de topinambours

Camembert à la coupe

Fruit de saison



Nem de légumes

Mitonné de soja aigre doux



Riz chinois

Cocktail de fruits au sirop

Mousse de pois chiches sur toast



Rôti de dinde

Carottes à l'échalote

Fruit de saison



Salade de crudités (salade, carottes, maïs)

Galette à garnir



(galette de froment avec garniture saumon et pommes de terre)



Crêpe au sucre

Lundi 7 Février

Mardi 8 Février

Jeudi 10 Février

Vendredi 11 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.

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	
Lundi 21 Février		Mardi 22 Février		Jeudi 24 Février		Vendredi 25 Février	
<p><b>V</b></p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p> <b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p><b>Cocktail de fruit au sirop</b></p>		<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p><b>Carottes persillées</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><b>Choux fleur en gratin</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p><b>Salade de crudités (salade verte, chou rouge, maïs)</b></p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	
Lundi 28 Février		Mardi 1er Mars		Jeudi 3 Mars		Vendredi 4 Mars	
<p>Salade de pommes de terre andalouse</p> <p>Emincé de bœuf parisien</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>		<p><b>V</b></p> <p><b>Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</b></p> <p>Burritos végétarien (Fajitas et chili de haricots rouges)</p> <p><b>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</b></p>		<p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><b>Purée de légumes</b></p> <p>Bleu à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</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**  
**À LA FLEUR D'ORANGER**  
 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.