

Lundi 3 Février



Salade verte

Pané de blé et épinards

Potiron à la crème



Crêpe Bretonne

et coulis de chocolat

Mardi 4 Février



Carottes râpées

Spaghettis

carbonara

Liégeois vanille

Jeudi 6 Février



Endives aux dés de aouda

Paëlla

de poulet

île flottante



Vendredi 7 Février



Mousse de pois chiches sur toast
Filet de colin à l'échalote
Haricots verts

Fruit de saison

Lundi 10 Février

Potage de légumes

Steak haché au jus

Brocolis mornay



Fruit de saison

Mardi 11 Février



Œuf dur mayonnaise

Dahl de lentilles



Riz

Fruit de saison

Jeudi 13 Février

Rôti de veau à la moutarde

Pommes noisette

Coulommiers à la coupe

Compote

Vendredi 14 Février

Quiche aux poireaux maison
Pépites de colin panées et citron
Carottes à l'huile d'olive



Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises



Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :



- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron...



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse);

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

LABEL PRODUIT DE BRETAGNE



Le label Produit de Bretagne est né en 1993.

Le but de l'association était de donner une impulsion à l'économie bretonne en valorisant les produits de qualité fabriqués dans la région.

Le label est ancré dans le territoire breton autour de valeurs qui lui sont attachées : l'éthique, la solidarité, le savoir-faire, la qualité, l'ouverture, le respect des salariés.

Aujourd'hui, ce sont 420 entreprises membres de « Produit en Bretagne » qui s'engagent pour le développement économique et culturel de la région.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.