

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte </p> <p> Galette bretonne et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé)</p> <p>Chanteneige</p> <p> Crêpe bretonne au sucre</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Sauté de bœuf sauce gardian</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Croix de Malte</p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p>
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de porc sauce normande</p> <p>Spaghettis</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Fromage blanc (seau)</p>	<p>Maïs-thon</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Chou blanc </p> <p>Nems de Légumes</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau à l'ananas maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos **Vian**des 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.