

Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
<p>V Pizza au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Moulinés d'épinards et croûtons</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw de céleri en mayonnaise</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> Ossau Iraty à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Maïs aux légumes</p> <p>Emincé de boeuf basquaise</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Galette des Rois</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Filet de merlu sauce citron</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit moulé nature</p> <p> Fruit de saison</p>
Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
<p>V Carottes râpées</p> <p>Couscous de pois chiches et ses légumes</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Galette Saint Michel</p>	<p>Betteraves</p> <p>Escalope de poulet sauce forestière</p> <p>Spaghettis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Cake au potiron Maison</p> <p>Rôti de porc aux olives</p> <p>Pommes noisette</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>V Salade verte et dès d'emmental</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</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.

Cake Maison
AU POTIRON
 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 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
<p>Salade de crudités (salade verte, choux, maïs)</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote</p>	<p>V</p> <p>Salade de boulgour et lentilles</p> <p>Lasagnes</p> <p>aux épinards</p> <p>Fourme d'Ambert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de coquillettes parisiennes</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Brocolis en gratin</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées Jaune et orange</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Epi de maïs grillé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan pâtissier Maison</p>
Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
<p>Salade verte</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Petits pois - champignons</p> <p>Cotentin</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>V</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau à la noix de coco 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.

Hermione la licorne

MENU JAUNE
Découvrez le menu 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.