





Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio <i>Blanquette de colin</i> Saint Nectaire AOP à la coupe Crêpe bretonne et pâte à tartiner  	 Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Bio / Yaourt Bio aromatisé	Velouté de légumes Bio Tartiflette aux lardons de porc <i>Tartiflette végétarienne</i> Fruit de saison Bio	Taboulé Bio Colin MSC pané et citron / Choux-fleurs Bio mornay Purée de fruits Bio
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
 Chili de haricots rouges / Riz IGP Bio Chaource AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Boulettes de bœuf Bio sauce champignons <i>Merlu sauce champignons</i> Petits pois Bio Carré frais Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Rillettes de porc <i>Œuf dur mayonnaise</i> Pané fromager / Brocolis Bio à la crème Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Tortis Bio au saumon MSC / Notre cake à la noix de coco

La chandeleur
LUNDI 3 FEVRIER
 Découvrez le menu sur
 L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE


Cake Maison
À LA NOIX DE COCO
 Découvrez la recette sur
 L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE




Bio : Produit issu
 de l'agriculture biologique.
 Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication
 Géographique
 Protégée



AOP : Appellation
 d'Origine
 Protégée



Label Rouge
 Viande de qualité
 supérieure



**Menu
 végétarien**

○ 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 Février	Mardi 18 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
<p>Steak haché Bio au jus <i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p>Purée de panais Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge <i>Bolognaise de thon</i></p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de lentilles aux oignons</p> <p>Végé Nuggets de blé /</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Fruit de saison Bio</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.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Menu végétarien

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.