

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Jeudi 7 Février	Vendredi 8 Février
<p>Laitue</p> <p>Pané de blé et épinards</p> <p>Potiron à la crème</p> <p> <b>Crêpe Bretonne</b></p> <p>et coulis de chocolat</p>	<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p>Spaghettis carbonara</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><b>Endives aux dés de gouda</b></p> <p> <b>Paëlla</b></p> <p><b>de poulet</b> </p> <p><b>île flottante</b></p> <p></p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Filet de colin à l'échalotte</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<p>Taboulé</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> <b>Riz</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade kouki</p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Pommes noisette</p> <p><b>Saint Félicien du Vercors à la coupe</b></p> <p>Compote</p>	<p><b>Quiche aux poireaux maison</b></p> <p>Pépites de colin panés et citron</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

**Nos Viandes :**  
100% de nos viandes sont françaises  
- Bœuf  
- Veau  
- Porc  
} Auvergne - Rhône-Alpes

**Nos féculents :**  
- 100% de nos pâtes sèches BIO sont fabriquées en Savoie  
- 100% de riz de Camargue IGP  
- Quenelles, gnocchis et raviolis sont fabriqués à Romans  
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

**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 - Epinards  
- 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, céleri, navet, pomme de terre...

**Nos compotes sont fabriquées localement** (Drôme, Ardèche); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

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

### 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.

Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
<p>Coleslaw</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Semoule</p> <p> <b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de blé andalouse</p> <p>Merlu sauce ciboulette</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Choux blanc en vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Cotentin</p> <p><b>Gâteau à la banane maison</b></p>	<p>Potage de légumes</p> <p><b>Raviolis emmental basilic sauce tomate</b> </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 24 février	Mardi 25 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février

## NOS APPROVISIONNEMENTS



### Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises

- Bœuf
  - Veau
  - Porc
- Auvergne - Rhône-Alpes



### Nos poissons issus de la pêche durable :

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



### Nos féculents :

- 100% de nos pâtes sèches BIO sont fabriquées en Savoie
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- Quenelles, gnocchis et raviolis sont fabriqués à Romans



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français



- Nos compotes sont fabriquées localement** (Drôme, Ardèche); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



### Les légumes issus de l'agriculture durable :

(a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- 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, céleri, navet, pomme de terre...

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



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.

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