

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> Crêpe Bretonne</p> <p>et coulis de chocolat</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Spaghettis carbonara</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Endives aux dés de gouda</p> <p> Paëlla</p> <p>de poulet </p> <p>île flottante</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>Fruit de saison </p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> Riz</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>Saint Félicien du Vercors à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Quiche aux poireaux maison</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> Saint Marcellin à la coupe</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>Gâteau à la banane maison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Raviolis emmental basilic sauce tomate </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.