












Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 <p>Betteraves Bio Gratin de coquillettes Bio à la mozzarella</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p>Steak haché Pommes noisette</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Salade verte Bio Parmentier au potiron Bio de merlu MSC</p> <p> Galette des Rois</p>
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Cordon bleu Bio</p> <p>Haricots verts persillées Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	 <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Saucisse de francfort</p> <p>Frites</p> <p>Pop corn sucré</p>	<p>Filet de merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP</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.

Gâteau maison AU CACAO

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 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
Carottes râpées Bio Couscous Bio de poulet Label rouge et ses légumes Bio Flan caramel Bio	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Purée de panais Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit saison Bio	Choux blanc Bio  Bolognaise de pois Macaronnis Bio Notre gâteau aux marrons	<u>Repas ALLEMAND</u> Choucroute garnie Munster AOP à la coupe Compote Bio
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
 Coleslaw de carottes Bio  et haricots mungo Nems de légumes Riz Bio à la chinoise Beignet à la pomme	Potée de boeuf Bio aux flageolets Polenta Bio Saint Paulin à la coupe Bio Compote Bio	Endives Bio Pâtes Bio à la carbonara Flan chocolat	Notre Cake emmental olives Filet de colin meunière et citron Choux fleur mornay Bio Fruit saison Bio
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
Financière de bœuf Bio Carottes Bio Coulommiers Bio à la coupe Compote Bio	Rillettes de porc Lasagnes Bio de pois Bio à la tomate Bio Fruit saison Bio	 Carottes râpées Bio Galette Bretonne à garnir  (galette de froment avec jambon Label Rouge et garniture pommes de terre - champignons) Crêpe Bretonne 	 Mousse de pois chiches sur toast Nuggets de blé Haricots verts Bio Fruit saison Bio

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.

Développement Durable

Du 20 au 26 septembre

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

