

Lundi 1er Février		Mardi 2 Février		Jeudi 4 Février		Vendredi 5 Février	
Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées
Rôti de porc	Galette bretonne au blé et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé)	Gardianne de taureau	Pommes vapeurs	Bâtonnets de colin et citron	Brocolis mornay		
Lentilles	Merlu sauce citron	Quenelles sauce mornay	Mouliné d'épinards	Chipolatas	Macaronis		
Parmentier de carottes	Potiron mornay	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés		
Fromages variés	Fromages variés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés		
Desserts variés	Desserts variés						
Lundi 8 Février		Mardi 9 Février		Jeudi 11 Février		Vendredi 12 Février	
Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées
Spaghettis à la carbonara	Poulet rôti	Filet de colin sauce curry	Purée de potirons	Nems de Légumes	Riz cantonnais		
Bœuf braisé au jus	Haricots verts persillés	Escalope viennoise	Poêlée de légumes	Rôti de veau	Pommes de terre à l'anglaise		
Petits pois	Aoxa de bœuf	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés		
Fromages variés	Fromages variés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés		
Desserts variés	Desserts variés						
Lundi 15 février		Mardi 16 Février		Jeudi 18 Février		Vendredi 19 Février	
Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées
Poulet rôti	Bolognaise de soja	Hachis parmentier	Jambon blanc	Beignets de calamars et citron	Carottes persillées		
Jardinière de légumes	Tortis	Haricots verts	Steak haché sauce bleu	Gnocchis			
Cordon bleu	Sauté de porc aux olives	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés		
Purée de pois cassés	Potirons persillés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés		
Fromages variés	Fromages variés						
Desserts variés	Desserts variés						
Lundi 22 Février		Mardi 23 Février		Jeudi 25 Février		Vendredi 26 Février	

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.

La chandeleur !

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.