

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade verte</b> </p> <p><b>Galette bretonne et sa garniture champêtre</b> (pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé)</p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p><b>Crêpe bretonne au sucre</b></p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Bleu</p> <p>Compote</p>	<p>Kouki et dès d'emmental</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Brocolis mornay</p> <p><b>Gâteau aux marrons Maison</b></p>
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
<p>Carottes râpées et fête</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Fromage blanc (seau)</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Chou chinois</b> </p> <p><b>Nems de Légumes</b></p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Gâteau à l'ananas maison</b></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.



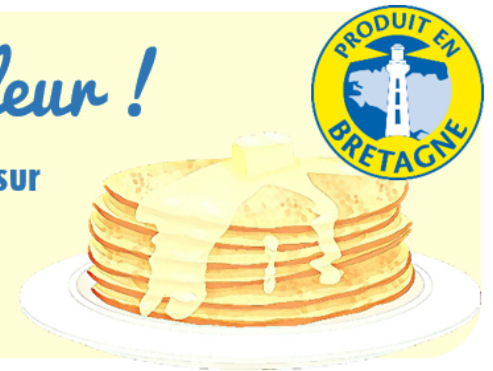
**Nos fruits** sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



**Nos compotes** sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

## 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.

Lundi 15 février	Mardi 16 Février	Jeudi 18 Février	Vendredi 19 Février
Salade de lentilles aux échalotes  Pot au feu et ses légumes  Brie  Compote	Batavia <b>Bolognaise de soja</b>  Tortis  Crème anglaise  Madeleine	Betteraves vinaigrette  Hachis parmentier  Yaourt sucré  Fruit de saison	<b>Quiche à l'emmental Maison</b>  Beignets de calamars et citron  Carottes persillées  Fromy  Mousse au chocolat
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.

### L'ACTUALITE DU MOIS

### IGP

(Indication Géographique Protégée)



Label Européen

Désigne les produits dont le savoir-faire ou la qualité sont liés au lieu de production, d'élaboration ou de transformation.



**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.