

Lundi 4 Janvier	Mardi 5 Janvier	Jeudi 7 Janvier	Vendredi 8 Janvier
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Taboulé d'hiver</p> <p>Raviolis potirons - emmental</p> <p>sauce tomate</p> <p>Boursin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Cotentin</p> <p> Brioche des rois</p>	<p>Quiche aux endives</p> <p>Maison</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p> Riz aux oignons</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 11 Janvier	Mardi 12 Janvier	Jeudi 14 Janvier	Vendredi 15 Janvier
<p>Salade de farfalles andalouse</p> <p> Œufs durs</p> <p>Moulinés d'épinards et croûtons</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Tartiflette</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Beignets de colin</p> <p>Flan de potiron</p> <p>Vache picon</p> <p>Gâteau au cacao maison</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.

L'ACTUALITE DU MOIS

LES **super-HEROS** DE NOS ASSIETTES



ET TOUTE L'EQUIPE DE TERRES DE CUISINE

TE SOUHAITE

UNE BELLE ANNEE 2021 !



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 18 Janvier	Mardi 19 Janvier	Jeudi 21 Janvier	Vendredi 22 Janvier
Mélange de crudités (salade, chou blanc, radis)	Salade de blé parisienne	Salade de verte et ses segments de pamplemousse Gnocchis à la crème de parmesan et petits pois Fromage fouetté Carrot cake Maison	Feuilles d'épinards en salade
Saucisse de Toulouse	Cordon bleu		Moqueca de merlu
Purée de pommes de terre	Carottes persillées		Coquillettes
Camembert	Fromage blanc (seau)		Emmental
Ananas au sirop	Fruit de saison		Compote
Lundi 25 Janvier	Mardi 26 Janvier	Jeudi 28 Janvier	Vendredi 29 Janvier
Pizza au fromage	Carottes râpées	Mélange de crudités (salade, chou rouge, maïs)	Maïs aux légumes Couscous de pois chiches et ses légumes Edam Fruit de saison
Jambon blanc	Tortis	Emincé de veau financière	
Choux fleur morney	à la bolognaise	Purée de potirons	
Mimolette	Crème anglaise	Cabrette	
Fruit de saison	Madeleine	Yaourt aromatisé	

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

Ingrédients :

- 80 gr de carottes râpées
- 112 gr de crème fraîche
- 160 g de farine
- 200 gr de sucre
- 48 gr d'huile de tournesol
- 3 gr de levure chimique
- 3 œufs

Recette

1. Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante.
2. Mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
3. Ajouter l'huile et la crème puis remuer.
4. Incorporer la farine et la levure tamisée. Mélanger.
5. Ajouter les carottes puis mélanger à nouveau.
6. Transférer la préparation dans un moule à cake.
7. Cuire 45 minutes à 170°C.

CARROT CAKE



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.