

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

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

GATEAU A L'ANANAS

Ingrédients :

- 80 gr d'Ananas frais découpé en cube
- 110 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.
2. Mélanger les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
3. Ajouter l'huile et la crème. Mélanger.
4. Incorporer la farine et la levure tamisée. Remuer.
5. Ajouter l'ananas découpé en cube et mélanger.
6. Déposer la pâte dans un moule à cake.
7. Cuire au four à 170°C, pendant 45 minutes.



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
Pâté de campagne Pot au feu et ses légumes Brie à la coupe Compote	 Batavia Bolognaise de soja Tortis Crème anglaise Madeleine	Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Yaourt sucré Fruit de saison	Quiche à l'emmental Maison Beignets de calamars et citron Carottes persillées  Riz  Saint Marcellin à la coupe 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.