

Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<b>Blanquette de dinde Label Rouge</b> et ses légumes Bio <i>Blanquette de colin</i>  Saint Nectaire AOP à la coupe  Crêpe bretonne et pâte à tartiner	 <b>Salade verte Bio</b> <b>Bolognaise de lentilles Bio</b> <b>Macaronis Bio</b> / <b>Yaourt Bio aromatisé</b>	<b>Velouté de légumes Bio</b> Tartiflette aux lardons de porc <i>Tartiflette végétarienne</i>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Taboulé Bio</b> <b>Colin MSC pané et citron</b> / <b>Choux-fleurs Bio mornay</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
 Chili de haricots rouges / <b>Riz IGP Bio</b> Chaource AOP à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Boulettes de bœuf Bio sauce champignons</b> <i>Merlu sauce champignons</i>  <b>Petits pois Bio</b> <b>Carré frais Bio à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	Rillettes de porc <i>Œuf dur mayonnaise</i> Pané fromager / <b>Brocolis Bio à la crème</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Tortis Bio</b> <b>au saumon MSC</b> / <b>Notre cake à la noix de coco</b>

**La chandeleur**  
**LUNDI 3 FEVRIER**  
 Découvrez le menu sur  
 L'APPLICATION  
**TERRES DE CUISINE**


**Cake Maison**  
**À LA NOIX DE COCO**  
 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 17 Février	Mardi 18 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
<p><b>Steak haché Bio au jus</b> <i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p><b>Purée de panais Bio</b> <b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>Bolognaise de thon</i></p> <p><b>Coquillettes Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p>Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i></p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de lentilles aux oignons</p> <p><b>Végé</b> Nuggets de blé /</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</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.



**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.