

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p><i>Ragoût de pois chiches</i></p> <p> Pommes de terre</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p> Galette bretonne</p> <p>et <b>sa garniture champêtre</b> (pommes de terre, champignons, oignons crème + emmental râpé)</p> <p> Chanteneige</p> <p> Crêpe bretonne au sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Pané de blé et épinards</i></p> <p><b>Lentilles</b> </p> <p> Picharon à la coupe</p> <p><b>Compote de pommes</b></p>	<p>Kouki et dès d'emmental</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella</i></p> <p> Carottes à l'huile d'olive</p> <p><b>Gâteau aux marrons Maison</b></p>
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
<p>Salade verte</p> <p>Spaghettis</p> <p>à la carbonara</p> <p><i>Boulettes de soja sauce tomate</i></p> <p> Fromage blanc (seau) </p> <p> Crème de châtaignes</p>	<p>Mais-thon</p> <p><i>Salade de maïs et légumes</i></p> <p>Poulet rôti</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p><i>Mijoté de pois chiches au curry</i></p> <p> Purée de potiron</p> <p> Berger de lozère à la coupe </p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Nems de Légumes </p> <p>/</p> <p> Riz cantonnais</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Gâteau à l'ananas maison</b></p>

## NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

**Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

**Nos charcuteries sont 100% françaises.**

**Nos pâtes : 95% sont produites en France,** les labélisées **Bio** sont **régionales** (Vaucluse et Rh-Alpes).

**100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.

**Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**

**Produits laitiers:**

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.



**Nos filets de poissons sont 100% MSC,** issus de la pêche durable.



**Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison.**



**Tous nos légumes sont a-minima d'origine France.**



**Les légumes issus de l'agriculture durable :** Haricots verts, Épinards, Haricots beurre, Petits pois a-minima.

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



**Nos compotes sont Bio à 100%** et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**

## L'ACTUALITE DU MOIS

**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

## GATEAU A L'ANANAS

**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.

---

Bonjour,

Veillez trouver ci-joint les menus du mois de Février 2021.

Vous y retrouverez :



- **La chandeleur** : nous vous proposons une crêpe salée et une crêpe sucrée produites en Bretagne



- **Le nouvel An chinois** : nous vous proposons un repas végétarien avec des nems de légumes

Bonne réception et bonne lecture !