

Lundi 31 Janvier

Mardi 1er Février

Jeudi 3 Février

Vendredi 4 février

Betteraves

Emincé de bœuf au curry

Quenelles sauce tomate

Purée de topinambours

Camembert à la coupe



Fruit de saison



Nems de légumes



Mitoné de soja aigre doux

Riz chinois

Petit suisse sucré

Ananas au sirop

Mousse de pois chiches sur toast

Rôti de dinde

Galette de blé-épinards

Gratin de carottes



Fourchette



Fruit de saison



Salade de crudités (salade, carottes, maïs)

Galette à garnir (galette de froment avec garniture pommes de terre, champignons, oignons crème + emmental râpé)

Edam



Crêpe au sucre

Lundi 7 Février

Salade verte et dès d'emmental

Colombo de porc

Mijoté de pois chiches au curry

Boulgour

Mousse au chocolat

Mardi 8 Février

Pâté de campagne
Œuf dur mayonnaise

Raviolis de bœuf sauce tomate

Cappelletti ricotta épinards sauce tomate



Yaourt aromatisé



Fruit de saison

Jeudi 10 Février

Quiche aux endives
Maison

Nuggets de blé



Purée de brocolis



Pavé de Lozère



Fruit de saison

Vendredi 11 Février



Carottes râpées

Filet de merlu sauce safranée

Boulettes de soja sauce tomate



Riz

Coulommiers à la coupe

Flan caramel

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, 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 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.**

Nouvel an chinois

Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE



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 14 Février

Salade de blé andalouse
Emincé de veau financière
Soja financière
Butternut à la crème
 **Picharon** 
 Fruit de saison


Mardi 15 Février

Potage de légumes
Tartiflette
Tartiflette végétarienne
Galettes Saint Michel
 **Compote de pommes des Cévennes** 

Jeudi 17 Février


 Coleslaw céleri sauce cocktail
Bolognaise de thon
Bolognaise de lentilles
Pennes
Bûche de chèvre à la coupe
 Fruit de saison


Vendredi 18 Février

 Maïs aux légumes
Œufs durs
Mouliné d'épinards et croûtons
Crème anglaise
Gâteau aux châtaignes des Cévennes maison

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, 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 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**.

Gâteau Maison
AUX MARRONS
Retrouvez 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.