

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Mercredi 3 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février
<p>Betteraves</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Salade verte </p> <p> Galette bretonne et sa garniture champêtre (pommes de terre, champignons, oignons crème et râpé)</p> <p> Rouy à la coupe</p> <p> Crêpe bretonne au sucre</p>	<p>Salade de pennes parisienne</p> <p>Steak haché pizzaïole</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Chou blanc et et dès d'emmental</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Gâteau aux marrons Maison</p>
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Mercredi 10 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février
<p>Mais-thon</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées et fête</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de bœuf basquaise</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p> Crêpe bretonne au sucre</p>	<p>Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Pamplemousse </p> <p>Nems de Légumes</p> <p> Riz cantonnais</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Gâteau à l'annanas 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

#### 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.



Lundi 15 février	Mardi 16 Février	Mercredi 17 Février	Jeudi 18 Février	Vendredi 19 Février
Pâté de campagne Pot au feu et ses légumes Brie à la coupe Compote	Salade verte Bolognaise de soja Tortis Crème anglaise Madeleine	Salade de blé méditerranéenne Omelette Epinards moulinés et croûtons Chaource à la coupe Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Yaourt nature Fruit de saison	Quiche à l'emmental Maison Beignets de calamars et citron Carottes persillées Saint Marcellin à la coupe Mousse au chocolat
Lundi 22 Février	Mardi 23 Février	Mercredi 24 Février	Jeudi 25 Février	Vendredi 26 Février
<b>Mélange de crudités</b> (salade, choux rouge, maïs) Filet de merlu sauce normande <b>Macaronnis</b> Coulommiers à la coupe Flan vanille	Pizza au fromage Emincé de bœuf à l'indienne Purée de panais Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Chili de haricots rouges Riz Saint Félicien à la coupe Fromage blanc aromatisé	Salade verte et dès d'emmental Chipolatas Choux fleur mornay Tarte au cacao Maison	Salade haricots verts Quenelles sauce aurore Blé Camembert à la coupe Fruit de saison

### 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 à 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



Aide UE à destination des écoles

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.