





Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 <p><b>Betteraves Bio</b>  <b>Gratin de coquillettes Bio</b>  à la mozzarella    <b>Crème dessert vanille Bio</b></p>	<p><b>Duo de choux Bio en mayonnaise</b>    Steak haché  Pommes noisette    <b>Compote Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b>    <b>Parmentier au potiron Bio</b>  de merlu MSC     <b>Galette des Rois</b></p>
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
<p><b>Salade de pépinettes Bio</b>    <b>Cordon bleu Bio</b>  <b>Haricots verts persillées Bio</b>    <b>Fruit de saison Bio</b></p>	 <p><b>Notre tortillas Bio de pommes de terre</b>    <b>Epinards Bio moulinés</b>    <b>Livarot AOP à la coupe</b>    Mousse au chocolat</p>	 <p><b>Bâtonnets de carottes Bio</b>    <b>Saucisse de francfort</b>    <b>Frites</b>    <b>Pop corn sucré</b></p>	<p><b>Filet de merlu MSC sauce safranée</b>    <b>Riz IGP Bio</b>    <b>Saint Nectaire AOP</b>    <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.

## Gâteau maison AU CACAO

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Couscous Bio de poulet Label rouge et ses légumes Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit saison Bio</p>	<p>Choux blanc Bio </p> <p>Bolognaise de pois</p> <p>Macaronnis Bio</p> <p>Notre gâteau aux marrons</p>	<p><u>Repas ALLEMAND</u></p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
<p> Coleslaw de carottes Bio et haricots mungo </p> <p>Nems de légumes</p> <p>Riz Bio à la chinoise</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p>Potée de boeuf Bio aux flageolets</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Saint Paulin à la coupe Bio</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Endives Bio</p> <p>Pâtes Bio à la carbonara</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre Cake emmental olives</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Fruit saison Bio</p>
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
<p>Financière de bœuf Bio</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Lasagnes Bio</p> <p>de pois Bio à la tomate Bio</p> <p>Fruit saison Bio</p>	<p> Carottes râpées Bio</p> <p>Galette Bretonne à garnir </p> <p>(galette de froment avec jambon LR et garniture pommes de terre - champignons)</p> <p>Crêpe Bretonne </p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit saison Bio</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.

Développement Durable

**Du 20 au 26 septembre**

Suivez nous sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

