

Lundi 1er Février	Mardi 2 Février	Mercredi 3 Février	Jeudi 4 Février	Vendredi 5 Février	Samedi 6 Février	Dimanche 7 Février
Betteraves vinaigrette	Patage de julienne de légumes	Salade de pennes parisienne	Macédoine mayonnaise	Salade de boulgour	Radis croque sel	Salade d'avocat
Rôti de porc	Crêpe paysanne	Steak haché pizzaïole	Gardianne de taureau	Terrine de colin	Côte de porc aux herbes	Caille rôtie
Lentilles	Salade verte	Carottes à l'huile d'olive	Pommes vapeurs	Brocolis mornay	Riz aux poireaux	Panais à la milanaise
Emmental	Chanteneige	Pavé demi sel	Bleu	Croix de Malte	Philadelphia	Fol Epi
Fruit de saison	Crêpe bretonne au sucre	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Pâtisserie
Soupe au chou	Velouté de petits pois	Velouté dubarry	Velouté de champignons	Potage de blettes	Velouté de potirons	Soupe de vermicelles
Crème renversée	Fromage blanc sur coulis de fruits	Petits suisse sucrés	Semoule au lait	Crème dessert pralinée	Petits suisses natures	Yaourt aromatisé
Lundi 8 Février	Mardi 9 Février	Mercredi 10 Février	Jeudi 11 Février	Vendredi 12 Février	Samedi 13 Février	Dimanche 14 Février
Lundi 8 Février  Carottes râpées	Mardi 9 Février Pois chiches au cumin	Mercredi 10 Février Salade verte	Salade de coquillettes aux	Soune de noisson	Samedi 13 Février  Salade de pommes de terre ravigote	Dimanche 14 Février  Artichaunade sur toast
			Salade de coquillettes aux		Salade de pommes de terre	
Carottes râpées	Pois chiches au cumin	Salade verte	Salade de coquillettes aux légumes	Soupe de poisson	Salade de pommes de terre ravigote	Artichaunade sur toast
Carottes râpées Spaghettis	Pois chiches au cumin Poulet rôti	Salade verte Emincé de bœuf basquaise	Salade de coquillettes aux légumes Filet de colin sauce curry	Soupe de poisson  Nems de Légumes	Salade de pommes de terre ravigote Boulettes de bœuf	Artichaunade sur toast Ragoût de porc
Carottes râpées Spaghettis à la carbonara	Pois chiches au cumin Poulet rôti Haricots verts persillés	Salade verte Emincé de bœuf basquaise Semoule	Salade de coquillettes aux légumes Filet de colin sauce curry Purée de potirons	Soupe de poisson  Nems de Légumes  Riz cantonnais	Salade de pommes de terre ravigote Boulettes de bœuf Choux fleur mornay	Artichaunade sur toast Ragoût de porc Haricots blancs
Carottes râpées  Spaghettis  à la carbonara  Cabrette  Fromage blanc sur coulis de	Pois chiches au cumin  Poulet rôti  Haricots verts persillés  Camembert	Salade verte Emincé de bœuf basquaise Semoule Edam	Salade de coquillettes aux légumes  Filet de colin sauce curry  Purée de potirons  Petit moulé ail et fines herbes	Soupe de poisson  Nems de Légumes  Riz cantonnais  Tomme blanche	Salade de pommes de terre ravigote Boulettes de bœuf Choux fleur mornay Tartare	Artichaunade sur toast Ragoût de porc Haricots blancs Bleu

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



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 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).

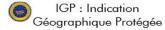


Nos compotes sont 100% locales,

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Elles sont sans sucres ajoutés.







AOP: Appellation d'Origine Protégée



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.







Vendredi 19 Février

Samedi 20 Févrie

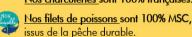
Dimanche 21 Février

BISTROT  Pâté de campagne	Batavia	Salade de lentilles à l'échalote	Betteraves vinaigrette	Quiche à l'emmental Maison	Céleri rémoulade	Pamplemousse
Pot au feu	Bolognaise de thon	Omelette Maison	Hachis	Lamelles d'encornets au curcuma	Escalope de poulet forestière	Paupiette de veau napolitaine
et ses légumes	Tortis	Epinards moulinés	parmentier	Carottes persillées	Boulgour	Petits pois
Brie	Emmental	Vache picon	Mimolette	Fromy	Edam	Saint Nectaire
Fondant chocolat cœur coulant	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Yaourt à la grecque	Pâtisserie
Velouté de brocolis	Potage de blettes	Potage de julienne	Potage minestrone	Velouté de champignons	Potage de potirons	Velouté de laitue
Riz au lait	Fromage blanc vanille	Petits suisses aromatisés	Mousse au citron	Fromage blanc sur coulis de fruits	Crème renversée	Yaourt nature
				I .		1
Lundi 22 Février	Mardi 23 Février	Mercredi 24 Février	Jeudi 25 Février	Vendredi 26 Février	Samedi 27 Février	Dimanche 28 Février
Lundi 22 Février  Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs)	Mardi 23 Février Pizza au fromage	Mercredi 24 Février  Carottes râpées	Jeudi 25 Février Salade verte	Vendredi 26 Février Soupe à l'oignons	Samedi 27 Février  Cake aux olives maison	Dimanche 28 Février Œuf dur mayonnaise
Mélange de crudités						
Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs)	Pizza au fromage	Carottes râpées	Salade verte	Soupe à l'oignons	Cake aux olives maison	Œuf dur mayonnaise
Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs) Filet de merlu sauce normande	Pizza au fromage Saucisse de Strasbourg	Carottes râpées Chili con carné	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne	Soupe à l'oignons Aïoli de cabillaud	Cake aux olives maison  Poulet sauce citron	Œuf dur mayonnaise Gratin de raviolis
Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs) Filet de merlu sauce normande Macaronnis	Pizza au fromage Saucisse de Strasbourg Purée de panais	Carottes râpées  Chili con carné  Riz	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Polenta	Soupe à l'oignons Aïoli de cabillaud et ses légumes	Cake aux olives maison  Poulet sauce citron  Poêlée cordiale	Œuf dur mayonnaise Gratin de raviolis aux épinards
Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs) Filet de merlu sauce normande Macaronnis Chantaillou	Pizza au fromage Saucisse de Strasbourg Purée de panais Gouda	Carottes râpées  Chili con carné  Riz  Cotentin	Salade verte Emincé de bœuf à l'indienne Polenta Saint Paulin	Soupe à l'oignons Aïoli de cabillaud et ses légumes Camembert	Cake aux olives maison  Poulet sauce citron  Poêlée cordiale  Cantadou	Œuf dur mayonnaise Gratin de raviolis aux épinards Croix de Malte

## NOS APPROVISIONNEMENTS

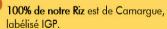


Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes). Nos charcuteries sont 100% françaises.





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





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



IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

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.