



LUNDI 31 JANVIER	MARDI 1 FEVRIER	MERCREDI 2 FEVRIER	JEUDI 3 FEVRIER	VENDREDI 4 FEVRIER	SAMEDI 5 FEVRIER	DIMANCHE 6 FEVRIER
<p>Betteraves</p> <p>Emincé de bœuf au curry Purée de Topinambours</p> <p>Camembert Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de porc aigre doux Riz chinois</p> <p>Yaourt Purée de fruits</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Omelette Haricots verts persillés Coquillettes</p> <p>Emmental Purée de fruits</p>	<p>Choux rouge vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde Carottes à l'échalote Polenta</p> <p>Fromage fouetté Fruit de saison</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Blanquette de saumon Pommes de terre boulangère Choux fleur persillés</p> <p>Edam Liégeois vanille</p>	<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Galopin de veau Epinards Mornay Gnocchis</p> <p>Cabrette Fruit de saison</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Jambon blanc Haricots blancs Jardinière de légumes</p> <p>Montcendré Petits suisses naturels</p>
<p>Velouté de champignons</p>	<p>Soupe à l'oignon</p>	<p>Velouté poireaux-pommes de terre</p>	<p>Soupe de julienne</p>	<p>Velouté de panais</p>	<p>Velouté de pois cassés</p>	<p>Soupe de poisson</p>
<p>Petits suisses naturels</p>	<p>Faisselle</p>	<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Petits suisses naturels</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Yaourt nature</p>

LUNDI 7 FEVRIER	MARDI 8 FEVRIER	MERCREDI 9 FEVRIER	JEUDI 10 FEVRIER	VENDREDI 11 FEVRIER	SAMEDI 12 FEVRIER	DIMANCHE 13 FEVRIER
<p>Salade verte</p> <p>Colombo de porc Boullgour Epinards mornay</p> <p>Saint Paulin Purée de fruits</p>	<p>Fonds d'artichauts</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate Panais à l'huile d'olive</p> <p>Rondelé Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde aux olives Polenta Champignons persillés</p> <p>Chantailou Fromage blanc nature</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Omelette Maison Duo de poêlée hivernale et pommes de terre</p> <p>Tomme blanche Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de merlu sauce safranée Riz Brocolis persillés</p> <p>Brie Purée de fruits</p>	<p>Cœur de palmier</p> <p>Escalope de poulet aux herbes Céleris à la tomate Gnocchis</p> <p>Pavé demi sel Fruit de saison</p>	<p>Radis</p> <p>Rognons de bœuf sauce dijonnaise Tagliatelles Carottes persillés</p> <p>Comté Faisselles</p>
<p>Velouté Dubarry</p>	<p>Soupe de carottes</p>	<p>Velouté d'endives</p>	<p>Soupe au chou</p>	<p>Velouté de laitue</p>	<p>Velouté de poireaux et pommes de terre</p>	<p>Velouté d'épinards</p>
<p>Yaourt nature</p>	<p>Petits suisses naturels</p>	<p>Faisselle</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Petits suisses naturels</p>	<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Yaourt nature</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 POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
 100% de NOTRE RIZ est de Camargue, labellisé IGP.

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 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
 NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases 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 de produits sélectionnés.



LUNDI 14 FEVRIER	MARDI 15 FEVRIER	MERCREDI 16 FEVRIER	JEUDI 17 FEVRIER	VENDREDI 18 FEVRIER	SAMEDI 19 FEVRIER	DIMANCHE 20 FEVRIER
Betteraves Emincé de veau financière Purée de panais Saint Nectaire Fruit de saison	Salade verte Tartiflette au saumon Chou-fleur à la crème Chanteneige Purée de fruits	Champignons à la grecque Poulet rôti Haricots vert persillés Vache Picon Fruit de saison	Coleslaw de céleri vinaigrette Bolognaise de thon Pennes Jardinière de légumes Camembert Faisselle	Endives vinaigrette Œufs durs Epinards Mornay Blé Croix de Malte Purée de fruits	Fonds d'artichauts Merlu sauce aurore Riz Brocolis à l'huile d'olive Mimolette Fruit de saison	Feuilles d'épinards en salade Paleron de bœuf Navet à la milanaise Gnocchis Rondelé au noix Yaourt nature
Soupe de carottes	Soupe de julienne	Soupe de Légumes	Velouté de topinambours	Soupe à l'oignon	Velouté de navets	Velouté de blettes
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature

LUNDI 21 FEVRIER	MARDI 22 FEVRIER	MERCREDI 23 FEVRIER	JEUDI 24 FEVRIER	VENDREDI 25 FEVRIER	SAMEDI 26 FEVRIER	DIMANCHE 27 FEVRIER
Duo de choux vinaigrette Tajine de colin Semoule Panais à l'huile d'olive Fromage fouetté Purée de fruits	Tapenade sur toast Goulash de bœuf Flan de carottes Coquillettes Bonbel Faisselle	Salade verte Axoa de bœuf Riz Petits pois Brie Purée de fruits	Carottes râpées Rôti de porc Choux fleur en gratin Patates douces Emmental Fruit de saison	Salade de crudités Marmite du pêcheur Pommes de terre Potirons mornay Saint Môret Fromage blanc nature	Pamplemousse Omelette Maison Fondue de poireaux Blé Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Mélange de crudités Poulet basquaise Polenta Céleris à la tomate Cantal Purée de fruits
Velouté de laitue	Velouté de poreaux et pommes de terre	Soupe de céleris	Velouté de petits pois	Velouté de champignons	Velouté d'épinards	Soupe de julienne
Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature

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 POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, labellisé IGP.



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 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases 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 de produits sélectionnés.



LUNDI 28 FEVRIER	MARDI 1 MARS	MERCREDI 2 MARS	JEUDI 3 MARS	VENDREDI 4 MARS	SAMEDI 5 MARS	DIMANCHE 6 MARS
<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf parisien Haricots verts persillés Blé</p> <p>Cabrette Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Carbonara de saumon Spaghettis Champignons persillés</p> <p>Petit moulé nature Fromage blanc nature</p>	<p>Betteraves</p> <p>Hoki sauce à l'ail Pommes de terre en gratin Brocolis à l'huile d'olive</p> <p>Gouda Purée de fruits</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Chili con carné Riz Topinambours persillés</p> <p>Chanteneige Yaourt nature</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Filet meunière et citron Purée de légumes</p> <p>Bleu Fruit de saison</p>	<p>Kouki</p> <p>Blanquette de dinde Epeautre Choux de Bruxelles</p> <p>Edam Faisselle</p>	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Galopin de veau Haricots verts persillés Macaronis</p> <p>Saint Nectaire Purée de fruits</p>
<p>Velouté d'endives</p>	<p>Soupe de carottes</p>	<p>Velouté de panais</p>	<p>Velouté de brocolis</p>	<p>Velouté de pois cassés</p>	<p>Soupe à l'oignon</p>	<p>Velouté dubarry</p>
<p>Yaourt nature</p>	<p>Petits suisses natures</p>	<p>Fromage blanc nature</p>	<p>Faisselle</p>	<p>Petits suisses</p>	<p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc nature</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 POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de **NOTRE RIZ** est de Camargue, labellisé IGP.



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 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases 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 de produits sélectionnés.