



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>Nem de légumes</p> <p>Sauté de porc aigre doux Riz chinois</p> <p>Yaourt Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Crêpe picarde Salade verte</p> <p>Emmental Crêpe au sucre</p>	<p>Pois chiches en salade</p> <p>Rôti de dinde Carottes à l'échalote</p> <p>Fromage fouetté Fruit de saison</p>	<p>Salade de crudités (salade, carottes, maïs)</p> <p>Blanquette de saumon Pommes de terre boulangère</p> <p>Edam Liégeois vanille</p>	<p>Salade de penne parisienne</p> <p>Galopin de veau Epinards Mornay</p> <p>Cabrette Fruit de saison</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Cassoulet Garni</p> <p>Montcendré Pâtisserie</p>
Velouté de champignons	Soupe à l'oignon	Velouté poireaux-pommes de terre	Soupe de julienne	Velouté de panais	Velouté de pois cassés	Soupe de poisson
Petits suisses aromatisés	Faisselle	Semoule au lait	Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	Crème dessert café	Marron Suisse
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 Boulgour</p> <p>Saint Paulin Mousse au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate</p> <p>Rondelé Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde aux olives Polenta</p> <p>Chantailou Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade de lentilles</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</p> <p>Brie Compote</p>	<p>Quiches aux endives</p> <p>Escalope de poulet aux herbes Céleris à la tomate</p> <p>Pavé demi sel Semoule au lait</p>	<p>Radis-beurre</p> <p>Rognons de bœuf sauce dijonnaise Tagliatelles</p> <p>Comté Pâtisserie</p>
Velouté Dubarry	Soupe de carottes	Velouté d'endives	Soupe au chou	Velouté de laitue	Velouté de poireaux et pommes de terre	Velouté d'épinards
Yaourt aromatisé	Petits suisses sucrés	Faisselle	Crème dessert vanille	Mousse au citron	Fromage blanc coulis de fruits	Liégeois chocolat

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 financier Purée de panais Saint Nectaire Fruit de saison	Salade verte Tartiflette Chanteneige Flan caramel	Taboulé d'hiver Poulet rôti Haricots vert persillés Vache Picon Fruit de saison	Coleslaw de céleri vinaigrette Bolognaise de thon Pennes Camembert Crème dessert café	Salade de pommes de terre aux légumes Œufs durs Epinards Mornay Croix de Malte Compote	Rillettes de porc Quenelles nature sauce aurore Riz Mimolette Fruit de saison	Potage de pois cassés Paleron de bœuf Navet à la milanaise Rondelé au noix Pâtisserie
Soupe de carottes	Soupe de julienne	Soupe de Minestrone	Velouté de topinambours	Soupe à l'oignon	Velouté de navets	Velouté de blettes
Fromage blanc à la vanille	Yaourt aux fruits	Semoule au lait	Fromage blanc nature	Marron Suisse	Petits suisses aromatisés	Flan chocolat

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 Fromage fouetté Crème dessert vanille	Tapenade sur toast Goulash de bœuf Flan de carottes Bonbel Tiramisu	Salade verte Axoa de bœuf Riz Brie Liégeois chocolat	Salade de coquillettes aux légumes Saucisse de Toulouse Choux fleur en gratin Emmental Fruit de saison	Salade de crudités Marmite du pêcheur Pommes de terre Saint Môret Fromage blanc sur coulis de fruits	Pizza au fromage Omelette Maison Fondue de poireaux Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Mélange de crudités Poulet basquaise Polenta Cantal Pâtisserie
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 aromatisé	Fromage blanc sucré	Mousse au citron	Petits suisses sucrés	Faisselle	Crème dessert café	Yaourt aromatisé

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
Salade de pommes de terre andalouse	Salade verte	Betteraves	Salade de crudités	Taboulé d'hiver	Kouki	Velouté de petits pois
Emincé de bœuf parisien	Spaghettis à la carbonara	Hoki sauce à l'ail	Chili con carné	Filet meunière et citron	Blanquette de dinde	Paupiette de veau
Haricots verts persillés	Petit moulé nature	Pommes de terre en gratin	Riz	Purée de légumes	Epeautre	Haricots verts persillés
Cabrette	Mousse au chocolat	Gouda	Chanteneige	Bleu	Edam	Saint Nectaire
Fruit de saison		Compote	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Faisselle	Pâtisserie
Velouté d'endives	Soupe de carottes	Velouté de panais	Velouté de brocolis	Velouté de pois cassés	Soupe à l'oignon	Velouté dubarry
Semoule au lait	Petits suisses aromatisés	Fromage blanc sucré	Faisselle	Petits suisses	Crème renversée	Riz au lait

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.