



LUNDI 31 JANVIER	MARDI 1 FEVRIER	MERCREDI 2 FEVRIER	JEUDI 3 FEVRIER	VENDREDI 4 FEVRIER	SAMEDI 5 FEVRIER	DIMANCHE 6 FEVRIER
Betteraves Emincé de bœuf au curry Purée de Topinambours Riz au lait Fruit de saison	Salade verte Sauté de porc au jus Riz chinois Yaourt sucré Cocktail de fruits au sirop	Velouté de potiron Omelette Coquillettes Compote Crêpe au sucre	Pois chiche en salade Rôti de dinde Carottes à l'échalote Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Salade de crudités Pommes de terre boulangère Edam Liégeois vanille	Salade de penne parisienne Galopin de veau Epinards Mornay Petit suisse sucré Fruit de saison	Endives vinaigrette Cabillaud sauce vierge Haricots blancs Compote Pâtisserie
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
Salade verte Colombo de porc Boulgour Compote Mousse au chocolat	Pâté de campagne Raviolis de bœuf sauce tomate Flan vanille Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Sauté de dinde au jus Polenta Chantailou Fromage blanc sucré	Salade de lentilles Omelette Maison Duo de poêlée hivernale et pommes de terre Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées Filet de merlu sauce safranée Riz Faisselle Compote	Cœur de palmier Escalope de poulet aux herbes Céleris à la tomate Compote Semoule au lait	Radis Steak haché au jus Tagliatelles Compote Pâtisserie
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.  
 NOS FRUITS : sont 95% 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.  
 Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



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 Crème dessert chocolat Fruit de saison	Salade verte Jambon de dinde Pomme de terre boulangère Compote Flan caramel	Taboulé d'hiver Poulet rôti Haricots vert persillés Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Coleslaw de céleri vinaigrette Bolognaise de thon Pennes Compote Crème dessert café	Salade de pommes de terre aux légumes Œufs durs Epinards Mornay Faisselle Compote	Fonds d'artichauts Merlu sauce aurore Riz Marron Suisse Fruit de saison	Potage de pois cassés Paleron de bœuf Navet au jus Compote 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 Compote Crème dessert vanille	Cœur de palmier Goulash de bœuf Flan de carottes Compote Tiramisu	Salade verte Axa de bœuf Riz Compote Liégeois chocolat	Salade de coquillettes aux légumes Rôti de porc Choux fleur en gratin Crème dessert pralinée Fruit de saison	Salade de crudités Marmite du pêcheur Pommes de terre Saint Môret Fromage blanc sur coulis de fruits	Pamplemousse Omelette Maison Fondue de poireaux Petit suisse sucré Fruit de saison	Mélange de crudités Poulet basquaise Polenta Compote 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 PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



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



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



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



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



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	Carbonara de saumon	Hoki sauce à l'ail	Chili con carné	Filet meunière et citron	Blanquette de dinde	Galopin de veau
Haricots verts persillés	Spaghettis	Pommes de terre en gratin	Riz	Purée de légumes	Epeautre	Haricots verts persillés
Fromage blanc sucré	Compote	Petits suisses sucrés	Compote	Mousse au chocolat	Compote	Compote
Fruit de saison	Mousse au chocolat	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.