



LUNDI 31 JANVIER	MARDI 1 FEVRIER	MERCREDI 2 FEVRIER	JEUDI 3 FEVRIER	VENDREDI 4 FEVRIER	SAMEDI 5 FEVRIER	DIMANCHE 6 FEVRIER
Velouté de champignons Cordon bleu Macaronis Flan caramel	Soupe à l'oignon Filet de hoki sauce tomate Céleris braisé Fruit de saison	Velouté poireaux-pommes de terre Bœuf bourguignon Semoule Fruit de saison	Soupe de julienne Paupiette de veau sauce chasseur Gnocchis Fromage blanc sur coulis de fruits	Velouté de panais Poulet rôti Fenouils à la tomate Fruit de saison	Velouté de pois cassés Tortillas de pommes de terre Compote	Soupe de poisson Cœur de palmier Fondue de poireaux Fruit de saison
LUNDI 7 FEVRIER	MARDI 8 FEVRIER	MERCREDI 9 FEVRIER	JEUDI 10 FEVRIER	VENDREDI 11 FEVRIER	SAMEDI 12 FEVRIER	DIMANCHE 13 FEVRIER
Velouté Dubarry Filet meunière et citron Flan de butternut Fruit de saison	Soupe de carottes Rôti de veau Haricots verts Compote	Velouté d'endive Saucisse de Toulouse Purée de topinambours Fruit de saison	Soupe au chou Paleron de bœuf aux oignons Macaronis Petits suisses aromatisés	Velouté de laitue Galette de blé-épinard Champignons à la crème Fruit de saison	Velouté de poireaux et pommes de terre Merguez Haricots blancs Cocktail de fruit au sirop	Velouté d'épinards Croque-monsieur Choux de Bruxelles Fruit de saison

### 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
Soupe de carottes	Soupe de julienne	Soupe Minestrone	Velouté de topinambours	Soupe à l'oignon	Velouté de navets	Velouté de blettes
Escalope viennoise Polenta	Colin sauce curcuma Fondue de poireaux	Steak haché sauce poivre Riz	Côte de porc à l'échalote Brocolis	Boulette de bœuf Lentilles	Rôti de dinde Petit pois – champignons	Boudin noir aux oignons Purée de pomme de terre
Faisselle	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Mousse au chocolat	Fruit de saison
LUNDI 21 FEVRIER	MARDI 22 FEVRIER	MERCREDI 23 FEVRIER	JEUDI 24 FEVRIER	VENDREDI 25 FEVRIER	SAMEDI 26 FEVRIER	DIMANCHE 27 FEVRIER
Velouté de laitue	Velouté de poireaux et pommes de terre	Soupe de céleris	Velouté de petits pois	Velouté de champignons	Velouté d'épinards	Soupe de julienne
Cordon bleu Brocolis mornay	Galopin de veau Flageolets	Tortillas de pomme de terre Topinambours à la crème	Escalope de poulet sauce au bleu Gnocchis	Merguez Fenouils à la tomate	Lasagnes à la bolognaise	Jambon blanc Endives Mornay
Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Marron Suisse	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison

#### 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>Velouté d'endives</p> <p>Saumon sauce maître d'hôtel</p> <p>Patates douces</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Soupe de carottes</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards mornay</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Brochette de dinde aux herbes</p> <p>Panais à la milanaise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de pois cassés</p> <p>Côte de porc sauce charcutière</p> <p>Gnocchis</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Quenelles sauce tomate</p> <p>Carottes à l'échalote</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>	<p>Velouté Dubarry</p> <p>Bœuf marengo</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Fruit de saison</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.