



| Lundi 2 Janvier  | Mardi 3 Janvier   | Jeudi 5 Janvier  | Vendredi 6 Janvier   |
|--|---|--|--|
|  |  Betteraves - Maïs<br>Gratin de coquillettes à la mozzarella<br>Crème dessert vanille  | Steak haché<br>Pommes noisette<br>Camembert à la coupe<br>Compote Bio  | Salade verte Bio<br>Parmentier au potiron Bio de merlu MSC<br>Galette des Rois   |
| Lundi 9 Janvier  | Mardi 10 Janvier  | Jeudi 12 Janvier   | Vendredi 13 Janvier  |
| Salade de pépinettes<br>Cordon bleu Bio<br>Haricots verts persillées Bio<br>Coulommiers à la coupe |  Notre tortillas de pommes de terre Bio<br>Epinards Bio moulinés<br>Mousse au chocolat |  Bâtonnets de carottes Bio<br>Saucisse de francfort<br>Frites<br>Pop corn sucré | Filet de merlu MSC sauce safranée<br>Riz IGP Bio<br>Gouda<br>Fruit de saison Bio |

**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).

 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

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

 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.

**Gâteau maison AU CACAO**

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



| Lundi 16 Janvier   | Mardi 17 Janvier  | Jeudi 19 Janvier  | Vendredi 20 Janvier   |
|--|---|---|---|
| <p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>Couscous de poulet Label Rouge</b></p> <p><b>et ses légumes Bio</b></p> <p>Crème dessert caramel</p>   | <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p><b>Purée de panais Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit saison Bio</b></p> | <p><b>Choux blanc Bio</b> </p> <p>Bolognaise de pois</p> <p>Macaronis</p> <p><b>Notre gâteau aux marrons</b></p>   | <p><b>Repas ALLEMAND</b></p> <p><b>Choucroute</b></p> <p><b>garnie</b></p> <p><b>Munster AOP à la coupe</b></p> <p><b>Compote Bio</b></p>   |
| Lundi 23 Janvier   | Mardi 24 Janvier  | Jeudi 26 Janvier  | Vendredi 27 Janvier   |
| <p> <b>Coleslaw de carottes Bio et haricots mungo</b> </p> <p><b>Nems de légumes</b></p> <p><b>Riz à la chinoise</b></p> <p>Beignet à la pomme</p> | <p>Potée de boeuf aux flageolets</p> <p>Semoule</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Compote Bio</b></p>  | <p><b>Endives Bio</b></p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Flan chocolat</p>  | <p><b>Notre Cake emmental olives</b></p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p><b>Choux fleur mornay Bio</b></p> <p><b>Fruit saison Bio</b></p>   |
| Lundi 30 Janvier   | Mardi 31 Janvier  | Jeudi 2 Février   | Vendredi 3 Février  |
| <p>Financière de bœuf</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Compote Bio</b></p>   | <p>Rillettes de porc</p> <p>Lasagnes</p> <p>de pois à la tomate</p> <p><b>Fruit saison Bio</b></p>  | <p> <b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>Galette Bretonne à garnir</b> </p> <p>(galette de froment avec jambon LR et garniture pommes de terre - champignons)</p> <p><b>Crêpe Bretonne</b> </p> | <p>Mousse de pois chiches sur toast </p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></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 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 filets de poissons** sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
-  **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.

**Développement Durable**

**Du 20 au 26 septembre**

Suivez nous sur **L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

