



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio Petit suisse sucré Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Saucisse de Francfort et Ketchup Purée de potiron Bio Edam Galette des Rois franquipane	Salade de pommes de terre mayonnaise maïs Poulet rôti Label Rouge Petits pois Bio Saint Môret Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC Carré Président Fromage blanc aromatisé
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Saucisson à l'ail Nuggets de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe  	Salade verte et maïs Bio Carbonara de saumon MSC Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake tomate basilic Ragoût de bœuf Pommes de terre Yaourt sucré Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Notre omelette Bio Mouliné d'épinards Bio Fromage frais demi sel Crème dessert vanille

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 labellisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

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

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

 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 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



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché Haricots verts Bio Bûche mi - chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio Riz IGP Bio Brie à la coupe Liégeois chocolat	Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette aux lardons Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes) et Chantilly	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis à la crème Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Vége Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Samos  Fromage blanc aromatisé	Notre pizza au fromage Emincé de bœuf Carottes sautées Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC meunière et citron Gratin de butternut Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio Macaronis et râpé Bio Gouda Notre cake à la noix de coco

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 labellisées Bio sont 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 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