






Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
<p><b>V</b></p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Moulinés d'épinards et croûtons</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw céleri mayonnaise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Maïs aux légumes</p> <p>Emincé de boeuf basquaise</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Galette des Rois</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Filet de merlu sauce citron</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
<p>Carottes râpées</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Galette saint michel</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Betteraves</p> <p>Escalope de poulet sauce forestière</p> <p>Spaghettis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Cake au potiron Maison</p> <p>Rôti de porc aux olives</p> <p>Pommes noisette</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>V</b></p> <p>Salade verte et dès d'emmental</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p> Riz</p> <p>Rammequin de fromage blanc et sucre</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.

*Cake Maison*  
**AU POTIRON**  
 Découvrez la recette sur  
 L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

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 sur les produits sélectionnés.

Lundi 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
<p><b>Salade de crudités</b> (salade verte, chou, maïs)</p> <p><b>Gardianne de taureau</b></p> <p><b>Gratin de pommes de terre</b></p> <p><b>Chanteneige</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>V</b></p> <p>Salade de boulgour et lentilles</p> <p>Capelletis</p> <p>Ricotta épinards</p> <p><b>Fourme d'Ambert à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de coquillettes parisienne</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Brocolis en gratin</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Ananas</b></p>	<p><b>Carottes râpées Jaune et orange</b></p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Epi de maïs grillé</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Flan pâtissier Maison</b></p>
Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
<p><b>Salade verte</b></p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Petits pois - champignons</p> <p>Cotentin</p> <p>Semoule au lait</p>	<p><b>V</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Pâté de campagne</b></p> <p><b>Hachis parmentier</b></p> <p><b>Bûche de chèvre à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p><b>Haricots verts persillés</b></p> <p>Vache picon</p> <p><b>Gâteau à la noix de coco Maison</b></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.

## Hermione la licorne

**MENU JAUNE**  
Découvrez le menu sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**



**Menu végétarien**

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 sur les produits sélectionnés.