

Lundi 4 Janvier

Betteraves vinaigrette

 **Poulet rôti**

Pommes noisette

Emmental à la coupe

 **Fruit de saison**

Mardi 5 Janvier



Taboulé d'hiver

Raviolis potirons - emmental

sauce tomate

Coulommiers à la coupe

Mousse au chocolat

Jeudi 7 Janvier

Pâté de campagne

Emincé de bœuf à l'indienne

Purée de légumes

Cotentin



Brioche des rois

Vendredi 8 Janvier

**Quiche aux endives
Maison**

Poisson pané et citron



Riz aux oignons

Petit suisse sucré



Fruit de saison

Lundi 11 Janvier

Salade de farfalles andalouse



Œufs durs

Moulinés d'épinards et croûtons

Bûche de chèvre à la coupe

 **Fruit de saison**

Mardi 12 Janvier

Salade verte et dés d'emmental

Tajine de bœuf

Semoule

Flan au caramel

Jeudi 14 Janvier

Salade de haricots verts

Tartiflette

Yaourt sucré



Fruit de saison

Vendredi 15 Janvier

Carottes râpées


Beignets de colin

Flan de potiron

Vache picon


Gâteau au cacao maison

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.

L'ACTUALITE DU MOIS

LES
super-
HÉROS
DE NOS
ASSIETTES



ET TOUTE L'ÉQUIPE DE
TERRES DE CUISINE
TE SOUHAITE
UNE BELLE ANNÉE
2021 !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

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 18 Janvier	Mardi 19 Janvier	Jeudi 21 Janvier	Vendredi 22 Janvier
<p>Mélange de crudités (salade, carottes)</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de blé parisienne</p> <p> Escalope de poulet Sauce provençale</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fromage blanc (seau)</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Salade de verte et ses segments de pamplemousse </p> <p>Gnocchis à la crème de parmesan</p> <p>et petits pois</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Carrot cake Maison</p>	<p>Chou blanc</p> <p>Moqueca de merlu</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote</p>
Lundi 25 Janvier	Mardi 26 Janvier	Jeudi 28 Janvier	Vendredi 29 Janvier
<p>Pizza au fromage</p> <p> Jambon blanc</p> <p>Choux fleur mornay</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Tortis</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs)</p> <p>Emincé de veau financière</p> <p>Purée de potirons</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Jus de pommes</p> <p>Couscous de pois chiches</p> <p>et ses légumes</p> <p>Edam</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 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.

L'ACTUALITE DU MOIS

Ingrédients :

- 80 gr de carottes râpées
- 112 gr de crème fraîche
- 160 g de farine
- 200 gr de sucre
- 48 gr d'huile de tournesol
- 3 gr de levure chimique
- 3 œufs

Recette

1. Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante.
2. Mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
3. Ajouter l'huile et la crème puis remuer.
4. Incorporer la farine et la levure tamisée. Mélanger.
5. Ajouter les carottes puis mélanger à nouveau.
6. Transférer la préparation dans un moule à cake.
7. Cuire 45 minutes à 170°C.

CARROT CAKE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

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.