




Le Menu de la Cantine



Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
Carottes râpées Couscous de poulet et ses légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Flan caramel	Salade de maïs Bâtonnets de colin MSC panés et citron Purée de panais Bûche de chèvre à la coupe Fruit saison	 Choux blanc et dès de brebis Bolognaise de pois Macaronis Notre gâteau aux marrons	Jambon blanc Notre Truffade Salade verte Compote
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
 Coleslaw de carottes et haricots mungo Nems de légumes Riz à la chinoise Yaourt sucré Beignet à la pomme	 Salade verte Potée de boeuf aux flageolets Polenta Brie à la coupe Compote	Endives et dès de mimolette Pâtes à la carbonara Flan chocolat	Notre Cake emmental olives Filet de colin meunière et citron Choux fleur mornay Cotentin Fruit de saison
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
Salade de pommes de terre parisienne Financière de bœuf Carottes Coulommiers à la coupe Compote	Rillettes de porc Lasagnes de pois à la tomate Vache picon Fruit de saison	 Carottes râpées Galette Bretonne à garnir (galette de froment avec jambon et garniture pommes de terre - champignons) Crêpe Bretonne sauce caramel	 Mousse de pois chiches sur toast Nuggets de blé Haricots verts Edam 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 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

