

Lundi 03 Février

Mardi 04 Février

Jeudi 06 Février

Vendredi 07 Février

Salade kouki
Falafels
/



Potiron à la crème



Crêpe Bretonne
et coulis de chocolat

Laitue
Spaghettis
à la carbonara
Boulettes de soja
Pavé de lozère à la coupe
Liégeois vanille



Pavé de lozère à la coupe



Endives aux dés de gouda
Paëlla
de poulet
Paëlla végétarienne
Île flottante



Paëlla

de poulet

Paëlla végétarienne

Île flottante

Mousse de lentilles corail
Filet de colin à l'échalote
Tortilla de pommes de terre
Carottes à l'huile d'olives
Contentin
Purée de pommes



Carottes à l'huile d'olives

Contentin

Purée de pommes



Lundi 24 février

Mardi 25 Février

Jeudi 27 Février

Vendredi 28 Février

Pizza
Rôti de porc
Quenelles sauce tomate
Choux fleur à la crème
Vache picon
Fruit de saison



Choux fleur à la crème

Vache picon

Fruit de saison



Velouté de champignons
Hachis
parmentier
Parmentier de lentilles
Pont l'évêque
à la coupe
Yaourt sucré



Pont l'évêque
à la coupe



Yaourt sucré



Carottes râpées
Dahl de lentilles
Riz de camargue
/



Carottes râpées

Dahl de lentilles



Riz de camargue

Picharon à la coupe



Crème dessert vanille

Taboulé
Merlu sauce ciboulette
Galette de soja
Purée de potiron
Rondelé
Tarte à la crème
de marrons Maison



Purée de potiron

Rondelé

Tarte à la crème
de marrons Maison



NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100 % de riz de Camargue IGP
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers :
- 2 yaourts provenant de fournisseurs locaux (Lozère) par mois
- 1 fromage à la coupe provenant d'un fournisseur local (Lozère) par semaine

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois
- Oignons doux des Cévennes (label « zéro résidu de pesticides »)

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, aubergine, navet...

Nos compotes
80 % de nos compotes sont BIO et fabriquées dans le Vaucluse; à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux
20% proviennent du Gard et sont fabriquées avec la pomme reinette du Vigan
Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

L'ACTUALITE DU MOIS

LABEL PRODUIT DE BRETAGNE

Le label Produit de Bretagne est né en 1993.
Le but de l'association était de donner une impulsion à l'économie bretonne en valorisant les produits de qualité fabriqués dans la région.
Le label est ancré dans le territoire breton autour de valeurs qui lui sont attachées : l'éthique, la solidarité, le savoir-faire, la qualité, l'ouverture, le respect des salariés.
Aujourd'hui, ce sont 420 entreprises membres de « Produit en Bretagne » qui s'engagent pour le développement économique et culturel de la région.

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Menu végétarien

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Des alics d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.