

Lundi 3 Février

Mardi 4 Février

Jeudi 6 Février

Vendredi 7 Février

Salade verte

Pané de blé et épinards

Potiron à la crème



Crêpe Bretonne

et coulis de chocolat

Carottes râpées

Spaghettis

carbonara

Tomme blanche

Liégeois vanille

Endives vinaigrette



Paëlla



de poulet



Saint Marcellin à la coupe

île flottante



Mousse de pois
chiches sur toast

Filet de colin à l'échalote

Haricots verts

Tartare



Fruit de saison

Lundi 10 Février

Mardi 11 Février

Jeudi 13 Février

Vendredi 14 Février

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

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



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.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois



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...



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse) :

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

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

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.

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

Lundi 17 Février

Mardi 18 Février

Jeudi 20 Février

Vendredi 21 Février

Lundi 24 février

Mardi 25 Février

Jeudi 27 Février

Vendredi 28 Février

Pizza



Rôti de porc au jus

Choux fleurs à la crème

Vache picon



Fruit de saison



Salade verte

Hachis

parmentier

Pont l'évêque
à la coupe

Fromage blanc aromatisé



Carottes râpées

Marmite du pêcheur

Tortis

Bûche de chèvre à la coupe

Crème dessert vanille

Taboulé



Œufs durs

Moulinés d'épinards

Rondelé

Clafoutis poire-chocolat 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

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



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.



Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Épinards
- Haricots beurre - Petits pois



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...



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse) ;

à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITE DU MOIS

Ingrédients :

- 1 pâte Brisée
- 80 gr de cacao pur en poudre
- 170 ml lait
- 4 œufs
- 50 gr de sucre semoule
- 170 ml crème fraîche

TARTE AU CACAO MAISON

Recette

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Préparer l'appareil :
 - Blanchir les œufs entiers et le sucre
 - Ajouter la crème et le lait, bien mélanger
 - Ajouter le cacao petit à petit sans cesser de mélanger
3. Beurrer et fariner le moule à tarte puis foncer la pâte Brisée
4. Verser l'appareil dans la pâte
5. Mettre au four à 170°C pendant 45 minutes
6. Laisser refroidir avant de la servir, peut être accompagnée d'une crème anglaise ou d'une boule de glace



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

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.

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