

Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
<p><b>V</b></p> <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Omelette</p> <p>Moulinés d'épinards et croûtons</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></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><b>Bourquette du Vercors à la coupe</b></p> <p><b>Galette des Rois</b></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>Salade de haricots verts</p> <p><b>Escalope de poulet sauce forestière</b></p> <p>Spaghettis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine sce cocktail</p> <p>Rôti de porc aux olives</p> <p>Pommes noisette</p> <p><b>Cantal à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>V</b></p> <p>Salade verte et dès d'emmental</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Ramequin 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.

## La galette des rois !

### ÉPIPHANIE

### Seras-tu le roi ou la reine de la cantine ?



**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, choux, maïs)</p> <p>Gardianne de taureau</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote</p>	<p><b>V</b> Salade de boulgour et lentilles</p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p><b>AOP</b> <b>Fourme d'Ambert à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas ALLEMAND</b></p> <p>Betteraves - maïs</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>menu JAUNE</b></p> <p>Carottes râpées Jaune et orange</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>Salade verte</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Petits pois - champignons</p> <p>Cotentin</p> <p>Semoule au lait</p>	<p><b>V</b> Carottes râpées</p> <p>Mitoné de haricots blancs</p> <p><b>AOP</b> <b>Riz</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Haricots verts persillés</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.