

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
<p>Laitue</p> <p>Pané de blé et épinards</p> <p>Purée de potiron</p> <p> Crêpe Bretonne et coulis de chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Spaghettis</p> <p>carbonara</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Mélange de crudités (batavia, choux rouges, maïs)</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Polenta</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Batavia aux dés de gouda</p> <p> Paëlla</p> <p>de poulet</p> <p>île flottante</p>	<p>REPAS EUROPE</p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Filet de colin sauce provençale</p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Tartare</p> <p>Clémentine</p>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<p>Taboulé</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p> Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs-crudités</p> <p>Escalope de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Poêlée d'Hiver (Pommes de terre, Haricots Romano, Champignons)</p> <p> Crêpe Bretonne et coulis de chocolat</p>	<p>Scarole</p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Quiche aux poireaux maison</p> <p>Pépites de colin panées et citron</p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison</p>

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)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



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

- Haricots verts
- Haricots beurre
- Épinards
- 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.

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

Lund 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Coleslaw Emincé de bœuf mexicain Semoule  Saint Marcellin à la coupe Flan caramel	Salade de farfalles andalouse Merlu sauce ciboulette Purée de potiron Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Scarole et dés d'emmental Tartiflette Compote	Choux blancs en vinaigrette Cordon bleu Petits pois Camembert à la coupe Tarte au cacao maison	Betteraves vinaigrette Cappelletti au fromage Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 24 février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Pizza Rôti de porc au jus Choux fleurs à la crème Vache picon Fruit de saison	 Pont l'évêque à la coupe Fromage blanc aromatisé	Salade de lentilles aux crudités Blanquette de dinde Poêlée printanière Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	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

- Occitanie - Rhône-Alpes
- Boeuf
- Veau
- Porc

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

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

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