



Nos engagements :

Pain :
Artisanal, Local et
issu de
l'agriculture
biologique



Composantes issues
de l'agriculture



Produit IGP
indication
géographique



Haute valeur
environnementale



Toutes les
viandes / sont
d'origine France



Boeuf :
Exclusivement
Race à Viande



Poisson : Issu
exclusivement de



Produit local



Préparé dans
notre cuisine



Produit
Artisanal



Fromage à la
coupe



Fromage
AOP / AOC



Fruits et légumes :
Frais de saison



Produit
végétarien



Omelettes
cuisinées sur la
cuisine centrale
avec des oeufs
issus de
l'agriculture
biologique



Bon appétit !

NB : Manipulant tous types
d'aliments dans nos ateliers, traces
possible de : poisson, œuf,
crustacé, mollusque, moutarde,
céleri, lupin, soja, gluten, sulfite,
sésame, fruits à coque, arachide,
lait.

lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
<p>Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Cappelletti ricotta & épinards* & sauce tomate</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Sauté de bœuf à la honaroise</p> <p>Semoule</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade verte & croûtons</p> <p>Filet de lieu à l'armoricaine</p> <p>Poêlée d'haricots & champignons</p> <p>Fromage nature & sucre</p>	<p>Menu Montagnard</p> <p>Raclette Party (Jambon, rosette & cornichon)</p> <p>PDT BIO gratinée au fromage à raclette</p> <p>Vache Picon</p> <p>Poire</p>	<p>Chandeleur</p> <p>Emincés d'endives & bleu</p> <p>Filet de poisson meunière & quartier de citron</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Crêpe au sucre</p>
lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
<p>Potimenter de canard</p> <p>Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe</p> <p>Orange</p>	<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien</p> <p>Omelette roulée réalisée par nos chefs</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Poire</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Saucisse</p> <p>Riz de Camargue IGP & sauce tomate</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Farfalles & râpé</p> <p>sauce crème au saumon</p> <p>Purée de pomme HVE & cannelle réalisée par nos chefs</p>
lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
<p>Coleslaw</p> <p>Sauté de poulet LBR aux herbes</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Yaourt nature & sucre</p>	<p>Sauté de taureau à la provençale</p> <p>Polenta</p> <p>Tomme de l'Ubaye à la coupe</p> <p>Orange</p>	<p>Pavé de colin sauce crème & herbes</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Banane</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien</p> <p>Velouté de légumes BIO & kiri</p> <p>Tortis BIO</p> <p>sauce tomate & dés de brebis</p> <p>Pomme</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané & quartier de citron</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Moelleux poire & pépites de chocolat réalisé par nos chefs</p>
lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
<p>Salade verte & vinaigrette à l'ancienne</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien</p> <p>Curry de légumes, pois chiches</p> <p>Coquillettes semi-complètes BIO</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Clémentine</p>	<p>Chou rouge & dés de mimolette</p> <p>Rôti de bœuf jus aux oignons</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage nature & sucre</p>	<p>Velouté façon dubarry & emmental râpé</p> <p>Sauté de porc HVE dijonnaise</p> <p>Carottes vichy BIO</p> <p>Cake à la cannelle préparé sur notre cuisine</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p>Saint Moret</p> <p>Banane</p>