



Lundi

2 février

Chandeleur

Potage de légumes au fromage
Curry de dinde
Curry de légumes aux haricots blancs
Riz thaï BIO
Crêpe sucrée

Mardi

3 février

Salade de chou blanc et pomme
Brandade de poisson
Petit suisse sucré
Fruit de saison BIO

Mercredi

4 février

Haricots beurre en vinaigrette
Salade de pépinettes, carottes et maïs
Fromage BIO
Fruit de saison

Jeudi

5 février

Radis noir en rémoulade et dés de mimolette
Saucisse de volaille
Omelette nature
Flageolets
Fromage blanc aux fruits BIO

Vendredi

6 février

Betteraves BIO
Quiche sans pâte butternut/emmental
Fromage
Semoule au lait BIO vanille

9 février

Potage de potimarron
Cassoulet
Cassoulet végétarien
Fromage BIO
Fruit de saison BIO

10 février

Céleri rémoulade
Curry de légumes aux pois chiches
Boulgour BIO
Yaourt vanille BIO
Galette bretonnes

11 février

Rillettes de poisson
Salade russe (pommes de terre, œufs et macédoine)
Yaourt nature BIO
Fruit de saison BIO

12 février

Carottes râpées BIO
Sauce bolognaise (bœuf BIO)
Bolognaise végétale (pois BIO)
Coquillettes
Emmental râpé
Compote BIO

13 février

Quinoa à la libanaise
Poisson sauce hollandaise
Julienne de légumes
Fromage
Fruit de saison

Toute l'équipe de La FabriK du Sud Loire vous souhaite de bonnes vacances !

Viandes bovines, porcines et volailles - Origine : France. Décret n°2022-65

LA FABRIK DU SUD LOIRE se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire.



Une démarche d'amélioration continue au service des convives

La FabriK du Sud Loire travaille en lien étroit avec tous les établissements qu'elle livre avec un objectif clair : **améliorer en continu la qualité des repas servis aux convives, en respectant leurs besoins, leur âge et leur bien-être.**

Les menus et prestations font l'objet d'un suivi permanent :

- Analyse attentive des retours terrain
- Échanges réguliers avec les collectivités et établissements
- Ajustements rapides dès que nécessaire (recettes, assaisonnements, quantités...)

Rien n'est figé : les menus évoluent selon les observations et besoins identifiés.

En pratique :

- Fiches de satisfaction hebdomadaires pour ajuster l'offre dès qu'un besoin ou un retour est identifié
- 6 commissions de menus par an pour valider et ajuster les menus
- 4 réunions techniques par an pour suivre les retours terrain et l'avancement des actions

Approvisionnement et alimentation responsable :

- Priorité aux producteurs et transformateurs du Sud Loire et de la région :
 - 57 % des fournisseurs en Loire-Atlantique
 - 18 % en Vendée
 - 100 % des producteurs « en direct » (maraîchers, fromagers, fermes bio locales, meuneries, artisans) en Loire-Atlantique ou Vendée
- Plus de 50 % des 750 produits référencés sont labellisés
- Indicateurs EGALIM (début décembre) : 62 % de produits labellisés ou bio