



Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Notre Cake à la mozzarella</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Moqueca de colin MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février
<p>Végé</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de blé Thai</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de panais Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Endives Bio</p> <p>Parmentier de pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Petit moulé</p> <p>Notre clafoutis coco ananas</p>



Nos viandes et charcuteries
sont 100% françaises
et locales*



*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Des menus végétariens pour
diversifier les protéines

Découvrez les menus sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu
de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine
Protégée



Label Rouge
Viande de qualité
supérieure



**Menu
végétarien**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.