

Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce provençale</b></p> <p>Polenta</p> <p>Chantenaige</p> <p><b>Petit suisse bio aromatisé</b></p>	<p>Rillettes de porc Rillettes de thon</p> <p><b>Quenelles Bio sauce aurore</b></p> <p><b>Carottes Bio persillées</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Salade de tortis</p> <p>Potée de bœuf Mitonnée de flageolets Galettes de légumes</p> <p><b>Coulommiers Bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	 <p><b>Coleslaw Bio de haricots mungo</b></p> <p><b>sauce cocktail</b></p> <p>Nems aux légumes</p> <p><b>Riz IGP à la coriandre</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Notre moelleux aux litchis</b></p> 
Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***




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

**Nouvel an chinois**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1er Mars
Salade de pommes de terre macédoine <b>Loubia de dinde Label rouge</b> Dahl de lentilles <b>Carottes Bio à l'échalote</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> Macaronis à la carbonara Carbonara de saumon Chavroux Ramequin de fromage blanc et sucre	<b>Salade de crudités Bio</b> <b>(salade, carottes râpées, maïs)</b> Couscous de boulettes de bœuf Couscous de colin et ses légumes Emmental à la coupe Crème dessert vanille	 <b>Chou blanc Bio en mayonnaise</b> Nuggets de blé <b>Purée de potirons Bio</b> Carré frais <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b>



**Nos Pâtes sont 95% françaises**  
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




**Bonnes vacances D'hiver !**




**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.