



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Blanquette de dinde Label Rouge</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Saint morêt</p> <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p>  	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis</p> <p>/</p> <p>Yaourt aromatisé</p> 	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>aux lardons de porc</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Gratin de macaronis aux légumes et à l'emmental</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p> 	<p>Salade de pommes de terre à la provençale</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>/</p> <p>Bourgour</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison





La chandeleur

LUNDI 3 FEVRIER

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE


