



<i>Lundi 02 Février</i>	<i>Mardi 03 Février</i>	<i>Jeudi 05 Février</i>	<i>Vendredi 06 Février</i>
Crêpe au fromage Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corailles</i> Haricots verts Bio Yaourt sucré Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner 	Salade verte Bio Dès d'emmental Saucisse de Francfort <i>Saumon MSC sauce aurore</i> Frites Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce safranée / Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de pépinettes aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate  / Gratin de brocolis Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio
<i>Lundi 09 Février</i>	<i>Mardi 10 Février</i>	<i>Jeudi 12 Février</i>	<i>Vendredi 13 Février</i>
Salade de tortis à la tapenade Beignets de calamar et citron / Mouliné d'épinards Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte et maïs Bio Dès de brebis Notre frittata de légumes Bio / Pommes de terre rissolées Liégeois vanille	Taboulé Potée de bœuf <i>Colin MSC sauce citron</i> Carottes Bio sautées Carré Président Notre cake au cacao	Tartinable de morue sur toast Gratin de coquillettes Bio et choux fleurs Bio à l'emmental / Petit suisse sucré Fruit de saison Bio

C'est la Chandeleur !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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.



Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre maïs mayonnaise Galopin de veau <i>Pané de blé</i> Petits pois Bio Camembert à la coupe Flan caramel	Chou Bio mayonnaise Nems de légumes <i>/</i> Riz IGP Yaourt sucré Ananas au sirop	Salade verte Bio Dès de mimolette Rôti de dinde Label Rouge <i>Merlu MSC sauce oignons</i> Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot	Tartinable de pois chiches et toast Bâtonnets colin MSC pané et citron <i>/</i> Haricots verts Bio Saint Môret Fruit de saison Bio
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Jambon blanc Label Rouge <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Notre Truffade <i>/</i> Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Taboulé Paupiette de veau <i>Merlu MSC sauce tomate basilic</i> Galettes de légumes Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Pizza au fromage Noomelette soufflée à l'emmental Bio <i>/</i> Mouliné d'épinards Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Moqueca coco de colin MSC et crevettes <i>/</i> Riz IGP Brie à la coupe Crème dessert chocolat

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

Nouvel an chinois
MARDI 17 FEVRIER
 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.