



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
Crêpe au fromage Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio <i>Blanquette de colin</i> Saint morêt Crêpe bretonne et pâte à tartiner	Salade verte Bio et dès de mimolette Bolognaise de lentilles Bio Macaronis / Yaourt aromatisé	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Paupiette de veau <i>Pané de blé épinards</i> Mouliné de butternut Bio Brie à la coupe Crêpe bretonne et pâte à tartiner	Salade de betteraves Bio Tartiflette aux lardons de porc <i>Tartiflette végétarienne</i> Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC pané et citron / Choux-fleurs Bio mornay Emmental à la coupe Purée de fruits Bio
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Macédoine Bio mayonnaise Chili de haricots rouges / Riz IGP Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées et maïs Bio Boulettes de bœuf sauce champignons <i>Merlu sauce champignons</i> Galettes de légumes Carré frais Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de haricots verts Bio Potée de dinde Label Rouge <i>Potée de flageolets</i> Pommes de terre au bouillon Coulommiers à la coupe Flan caramel	Rillettes de porc <i>Œuf dur mayonnaise</i> Pané fromager / Brocolis Bio à la crème Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès d'emmental Tortis au saumon MSC / Notre cake à la noix de coco

La chandeleur

LUNDI 3 FEVRIER
Découvrez le menu sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Cake Maison

À LA NOIX DE COCO
Découvrez la recette 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



Aide UE à destination des écoles

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



Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade de blé aux légumes Steak haché <i>Hoki à l'huile d'olive</i> Purée de panais Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès de brebis Jambon blanc Label Rouge <i>Bolognaise de thon</i> Coquillettes Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Pizza au fromage Notre terrine de colin MSC / Carottes Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Emmental à la coupe Crème dessert vanille	Salade de lentilles aux oignons Nuggets de blé / Haricots verts Bio à l'ail Brie à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Salade verte Bio et dès de mimolette Gratin de macaronis aux légumes et à l'emmental / Purée de fruits Bio	Salade de pommes de terre à la provençale Loubia de bœuf <i>Loubia de haricots blancs</i> Carottes Bio Edam Fruit de saison Bio	Chou Bio mayonnaise Notre Frittata aux légumes Bio / Pommes rissolées Vache picon Liégeois chocolat	Salade de pépinettes Rôti de porc <i>Colin meunière et citron</i> Petits pois Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Merlu MSC sauce safranée / Boulgour Yaourt sucré Notre moelleux aux fruits rouges

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

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

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** **Aide UE à destination des écoles**

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