











Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crêpe au fromage Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corail</i> Haricots verts Bio Yaourt sucré  Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner Verre de sirop de menthe	Salade verte Bio Dès d'emmental Saucisse de Francfort <i>Saumon MSC sauce aurore</i> Pommes de terre Bio Yaourt sur lit de fraise Bio Local 	Macédoine Bio mayonnaise Pain de viande de bœuf <i>Pané de blé</i> Mouliné de potiron Bio Gouda Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner  Verre de sirop d'orange	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce safranée / Riz IGP Bio  Saint Marcellin IGP à la coupe  <u>Pain au maïs</u>  Fruit de saison Bio	Salade de pépinettes Bio aux lentilles Bio Quenelles Bio sauce tomate / Gratin de brocolis Bio  Bûche de chèvre Bio à la coupe Purée de fruits Bio
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Salade de tortis Bio 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 Bio rissolées Liégeois vanille	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Bolognaise de saumon MSC / Gnocchis et râpé Bio Bûche du Pilat à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Bio Potée de bœuf Bio <i>Colin MSC sauce citron</i> Carottes Bio sautées Bournette Bio Local à la coupe  Fruit de saison Bio	Tartinable de morue sur toast Gratin de coquillettes Bio et choux fleurs Bio à l'emmental / Yaourt brassé Bio Local et sucre  Notre cake à la fleur d'oranger

C'est la chandeleur !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bonnes vacances d'hiver





Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
<p>Salade de pommes de terre Bio mayonnaise maïs</p> <p>Steak haché Bio</p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Vercorais Bio Local à la coupe</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Verre de sirop de citron</p> <p>Chou Bio mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p><i>/</i></p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Yaourt brassé vanille Bio Local</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de blé haricots blancs tomate Bio</p> <p>Financière de porc</p> <p><i>Hoki MSC sauce basilic</i></p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Dès de mimolette</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p><i>Merlu MSC sauce oignons</i></p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot</p>	<p>Tartinable de pois chiches Bio et toast</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p><i>/</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint Môret</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
<p>Jambon blanc Bio</p> <p><i>Œuf dur Bio mayonnaise</i></p> <p>Notre</p> <p>Truffade Bio</p> <p><i>/</i></p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Paupiette de veau</p> <p><i>Merlu MSC sauce tomate basilic</i></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de betteraves et maïs Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p><i>/</i></p> <p>Tortis et râpé Bio</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p><i>/</i></p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Yaourt sur lit de pêche Bio Local</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Moqueca coco de colin MSC et crevettes</p> <p><i>/</i></p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Tomme blanche Bio Local à la coupe</p> <p>Eclair au chocolat</p>

**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**