



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



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 occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.



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