



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
Crêpe au fromage Sauté de dinde Label Rouge Légumes pot-au-feu Bio Cantal AOP prédécoupé Crêpe bretonne et pâte à tartiner	Végé Salade verte Bio et dès de mimolette Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Yaourt aromatisé	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Merlu MSC sauce ciboulette Mouliné de butternut Bio Brie à la coupe Crêpe bretonne et pâte à tartiner	Salade de betteraves Bio Tartiflette aux lardons de porc Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC sauce citron Purée de choux fleurs Bio Edam prédécoupé Tapioca vanille maison
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Macédoine Bio mayonnaise Chili de haricots rouges Végé Riz IGP Saint Nectaire AOP prédécoupé Purée de fruits Bio	Carottes râpées et maïs Bio Boulettes de bœuf sauce champignons Galettes de légumes Carré frais Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de haricots verts Bio Sauté de dinde Label Rouge Pommes de terre au bouillon Edam prédécoupé Flan caramel	Rillettes de porc Pané fromager Brocolis Bio à la crème Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès de mimolette Tortis au saumon MSC Notre moelleux aux fruits rouges

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

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 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade de blé aux crudités Steak haché Purée de panais Bio Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Salade verte Bio et dès de brebis Jambon blanc Bio Coquillettes Ramequin de fromage blanc naturel 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 Semoule Edam prédécoupé Crème dessert vanille	Salade de lentilles aux oignons Végé Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'ail Cantal AOP prédécoupé Fruit de saison Bio
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Végé 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 Carottes Bio Sai Nectaire AOP prédécoupé Fruit de saison Bio	Chou Bio mayonnaise Notre Frittata Bio aux légumes Végé Pommes rissolées Edam prédécoupé Liégeois chocolat	Salade de pépinettes Rôti de porc Epinards moulinés Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Merlu MSC sauce safranée Semoule Yaourt sucré Notre cake à la noix de coco

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

Cake Maison
À LA NOIX DE COCO
Découvrez la recette sur **L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

bio **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

Végé **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.