









Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio Blanquette de colin Saint morêt  Crêpe bretonne et pâte à tartiner 	 Salade verte Bio 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  Crêpe bretonne et pâte à tartiner 	Salade de betteraves Bio Tartiflette aux lardons de porc <i>Tartiflette végétarienne</i> Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC pané et citron / Choux fleur mornay Bio Purée de fruits Bio
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
 Chili de haricots rouges / Riz IGP Camembert à la coupe Fruit de saison 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 Flan caramel	Rillettes de porc <i>Ceuf dur mayonnaise</i> Pané fromager / Brocolis à la crème Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio 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  



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

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 : 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.