

Le Menu de la Gantine



Vendredi 07 Février Teudi 06 Février Cundi 03 Février Mardi 04 Février Mercredi 05 Février Coleslaw de céleris Bio sauce Salade verte Bio Salade de betteraves Bio Taboulé cocktail Blanquette de dinde Label Bolognaise de lentilles Bio Paupiette de veau Tartiflette Colin MSC pané et citron Rouge Pané de blé épinards et ses légumes Bio Macaronis aux lardons de porc Blanquette de colin Mouliné de butternut Bio Tartiflette végétarienne Choux fleur mornay Bio Saint morêt Crêpe bretonne Crêpe bretonne Fruit de saison Bio Yaourt aromatisé Purée de fruits Bio et pâte à tartiner et pâte à tartiner Jeudi 13 Février Vendredi 14 Férmien Lundi 10 Février Mardi 11 Février Mercredi 12 Février Rillettes de porc Salade de haricots verts Bio Salade verte Bio Œuf dur mayonnaise Boulettes de bœuf sauce Chili de haricots rouges Potée de dinde Label Rouge Pané fromager **Tortis** champignons Merlu sauce champignons Potée de flageolets au saumon MSC **Riz IGP** Galettes de légumes Pommes de terre au bouillon Brocolis à la crème Bio Camembert à la coupe Carré frais Bio à la coupe Fruit de saison Bio Purée de fruits Bio Fruit de saison Bio Notre moelleux aux fruits rouges Flan caramel













IGP: Indication Géographique









Le Menu de la Cantine



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

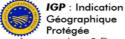
À LA NOIX DE COCO

Découvez la recette sur

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE













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