



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<b>Blanquette de dinde Bio</b> <b>et ses légumes Bio</b> Saint morêt <b>Crêpe</b> <b>et pâte à tartiner</b> 	<b>Bolognaise de lentilles Bio</b>  Macaronis Mimolette à la coupe Yaourt aromatisé	Paupiette de veau <b>Mouliné de butternut Bio</b> Brie à la coupe <b>Crêpe</b> <b>et pâte à tartiner</b> 	Tartiflette aux lardons de porc Petit suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b>  	<b>Pépites de colin MSC pané et citron</b> <b>Choux fleurs mornay Bio</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> <b>à la coupe</b>   <b>Purée de fruits Bio</b>
<b>Goûter</b>				
Pain - chocolat Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	Fromage Pain <b>Fruit de saison Bio</b>	Yaourt aromatisé Brioche tranchée <b>Fruit de saison Bio</b>	Pain au lait - confiture Petit suisse sucré <b>Purée de fruits Bio</b>	Granola Lait demi écrémé <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
 Chili de haricots rouges <b>Riz IGP</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	Boulettes de bœuf Galettes de légumes Saint paulin à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade de haricots verts Bio</b> <b>Potée de dinde Label Rouge</b> Pommes de terre au bouillon Flan caramel	Rillettes de porc Pané fromager <b>Brocolis à la crème Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	Tortis <b>au saumon MSC</b> Gouda à la coupe <b>Notre moelleux aux fruits rouges</b>
<b>Goûter</b>				
Fromage blanc sucré Cake fraise <b>Purée de fruits Bio</b>	Yaourt aromatisé Pain - Pâte à tartiner <b>Fruit de saison Bio</b>	Barre bretonne à découper Lait demi écrémé <b>Fruit de saison Bio</b>	Emmental Pain <b>Purée de fruits Bio</b>	Pain au lait - confiture Crème dessert chocolat <b>Fruit de saison Bio</b>

 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
Steak haché Purée de panais Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge Coquillettes Fromage blanc aromatisé	Pizza au fromage Notre terrine de colin MSC Carottes Bio Fruit de saison Bio	Tajine de bœuf Semoule Emmental à la coupe Crème dessert vanille	 Nuggets de blé Haricots verts à l'ail Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio
<b>Goûter</b>				
Cookies Lait demi écrémé Purée de fruits Bio	Flan caramel Brioche tranchée Fruit de saison Bio	Fromage Pain Purée de fruits Bio	Yaourt aromatisé Pompon chocolat Fruit de saison Bio	Fromage blanc sucré Pain - chocolat au lait tablette Purée de fruits Bio
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
 Gratin de macaronis aux légumes et à l'emmental Mimolette à la coupe Purée de fruits Bio	Loubia de bœuf Carottes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Chou Bio mayonnaise Notre Frittata aux légumes Bio  Pommes rissolées Liégeois chocolat	Rôti de porc Petits pois Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Hoki MSC sauce safranée Boullgour Yaourt sucré Notre cake à la noix de coco
<b>Goûter</b>				
Fromage blanc aromatisé Gaufre Fruit de saison Bio	Lait demi écrémé Marbré à découper Purée de fruits Bio	Petit suisse sucré Pain au lait - pâte à tartiner Fruit de saison Bio	Crème dessert vanille Madeleine Purée de fruits Bio	Fromage Pain Fruit de saison Bio

 **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

