



Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Tartiflette</p> <p>Ramequin de fromage blanc</p>	<p>Loubia de bœuf</p> <p><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Notre Cake à la mozzarella</p> <p><b>Omelette Bio</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Moqueca de colin MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***

\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Des menus végétariens pour diversifier les protéines**

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 20 Février	Mardi 21 Février	Jeudi 23 Février	Vendredi 24 Février
Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
<p><b>Filet de merlu MSC sauce citron</b></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Pâtes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Notre gâteau cacao</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p><b>Quenelles Bio sauce aurore</b></p> <p><b>Carottes Bio persillées</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>



**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.