



Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Mercredi 7 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Polenta</p> <p>Petits suisses Bio aromatisés</p>	<p>Rillettes de porc * SV : Rillettes de thon</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Cotentin</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau SV : Galette de blé épinards</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p>	<p>Salade de tortis américaine</p> <p>Potée de bœuf SV : Mitonnée de flageolets</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS année du lapin</p> <p>Coleslaw Bio de haricots mungo sauce cocktail</p> <p>Nems aux légumes</p> <p>Riz IGP à la coriandre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux litchis</p>
Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février
<p>Pizza</p> <p>Notre frittata Bio aux oignons</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge SV : Ragoût de lentilles</p> <p>Semoule</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Wok de bœuf SV : Merlu MSC sauce orientale</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Tartiflette * SV : Tartiflette végétarienne</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

Nouvel an chinois

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Mercredi 21 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Végé et dès de mimolette</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Cordon bleu Bio SV : Pané fromage</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce crème</p> <p>Blé</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre cake fromage et olives</p> <p>Jambon blanc Label rouge * SV : Merlu sauce crème</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Chili con carné</p> <p>SV : Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Mercredi 28 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1er Mars
<p>Salade de pommes de terre macédoine</p> <p>Loubia de dinde Label rouge SV : Dahl de lentilles</p> <p>Carottes Bio à l'échalote</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Macaronis à la carbonara *</p> <p>SV : Carbonara de saumon</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Notre tortilla Bio de pommes de terre</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>SV : Couscous de colin et ses légumes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé Chou blanc Bio en mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**

Bonnes vacances D'hiver !