



Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crêpe au fromage Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corail</i> Haricots verts Bio Yaourt sucré Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Salade verte Bio Dès d'emmental Saucisse de Francfort * <i>Saumon MSC sauce aurore</i> Frites Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Macédoine Bio mayonnaise Pain de viande de bœuf <i>Pané de blé</i> Mouliné de potiron Bio Gouda Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce safranée / Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de pépinettes aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate / Gratin de brocolis Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Salade de tortis à la tapenade Beignets de calamar et citron / Mouliné d'épinards Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte et maïs Bio Dès de brebis Notre frittata de légumes Bio / Pommes de terre rissolées Liégeois vanille	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Bolognaise de saumon MSC / Gnocchis et râpé Bûche du Pilat à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Potée de bœuf <i>Colin MSC sauce citron</i> Carottes Bio sautées Carré Président Notre cake à la fleur d'oranger	Tartinable de morue sur toast Gratin de coquillettes Bio et choux fleurs Bio à l'emmental / Petit suisse sucré Fruit de saison Bio





Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre mayonnaise maïs Galopin de veau <i>Pané de blé</i> Petits pois Bio Camembert à la coupe Flan caramel	V Chou Bio mayonnaise Nems de légumes / Riz IGP Yaourt sucré Ananas au sirop	Salade de blé haricots blancs tomate Financière de porc * <i>Hoki MSC sauce basilic</i> Brocolis Bio à la crème Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dès de mimolette Rôti de dinde Label Rouge <i>Merlu MSC sauce oignons</i> Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot	Tartinable de pois chiches et toast Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Haricots verts Bio Saint Môret Fruit de saison Bio
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Jambon blanc Label Rouge * <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Notre Truffade / Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Taboulé Paupiette de veau <i>Merlu MSC sauce tomate basilic</i> Galettes de légumes Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	V Salade de betteraves et maïs Bio Bolognaise de lentilles / Tortis et râpé Crème anglaise Madeleine	V Pizza au fromage Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Moqueca coco de colin MSC et crevettes / Riz IGP Brie à la coupe Crème dessert chocolat

Nouvel an chinois
MARDI 17 FEVRIER
Découvrez les menus
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.