



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
Crêpe au fromage <b>Blanquette de dinde Label Rouge</b> et ses légumes Bio <i>Blanquette de colin</i> Saint morêt  <b>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</b> 	 <b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette <b>Bolognaise de lentilles Bio</b> Macaronis / Yaourt aromatisé	<b>Salade de betteraves Bio</b> Tartiflette aux lardons de porc <i>Tartiflette végétarienne</i> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	Taboulé <b>Colin MSC pané et citron</b> / <b>Choux-fleurs Bio mornay</b> Emmental à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<b>Macédoine Bio mayonnaise</b> Chili de haricots rouges  / <b>Riz IGP</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes râpées et maïs Bio</b> Boulettes de bœuf sauce champignons <i>Merlu sauce champignons</i> Galettes de légumes <b>Carré frais Bio à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	Rillettes de porc <i>Œuf dur mayonnaise</i> Pané fromager / <b>Brocolis Bio à la crème</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental Tortis <b>au saumon MSC</b> / <b>Notre cake à la noix de coco</b>

**La chandeleur**  
**LUNDI 3 FEVRIER**  
 Découvrez le menu sur  
 L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE



**Cake Maison**  
**À LA NOIX DE COCO**  
 Découvrez la recette sur  
 L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE





Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade de blé aux légumes Steak haché <i>Hoki à l'huile d'olive</i> <b>Purée de panais Bio</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> et dès de brebis <b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>Bolognaise de thon</i> Coquillettes Ramequin de fromage blanc nature et sucre	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Emmental à la coupe Crème dessert vanille	Salade de lentilles aux oignons <b>V</b> Nuggets de blé / <b>Haricots verts Bio à l'ail</b> Brie à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>

 **Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**  

 **Nos Pâtes sont 95% françaises**    
Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

 **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.