



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

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> Purée de panais Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès de brebis Jambon blanc Label Rouge <i>Bolognaise de thon</i> Coquillettes Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Emmental à la coupe Crème dessert vanille	Salade de lentilles aux oignons V Nuggets de blé / Haricots verts Bio à l'ail Brie à la coupe Fruit de saison Bio

 **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.