





| Lundi 03 Février | Mardi 04 Février | Mercredi 05 Février | Jeudi 06 Février | Vendredi 07 Février |
|--|---|--|--|---|
| <p>Crêpe au fromage</p> <p>Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio <i>Blanquette de colin</i></p> <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p>   | <p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis Bio /</p> <p>Edam Bio</p> <p>Yaourt brassé Bio et sucre</p>   | <p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Paupiette de veau <i>Pané de blé épinards</i></p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p>   | <p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Tartiflette Bio aux lardons de porc <i>Tartiflette végétarienne</i></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>  | <p>Taboulé Bio</p> <p>Colin MSC pané et citron / Choux fleur mornay Bio Tomme blanche Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>   |
| Lundi 10 Février | Mardi 11 Février | Mercredi 12 Février | Jeudi 13 Février | Vendredi 14 Février |
| <p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Chili de haricots rouges Bio /</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>   | <p>Carottes râpées et maïs Bio</p> <p>Boulettes de bœuf sauce champignons Bio <i>Merlu sauce champignons</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bournette Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>   | <p>Salade de haricots verts Bio</p> <p>Potée de dinde Label Rouge <i>Potée de flageolets</i></p> <p>Pommes de terre au bouillon Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p> | <p>Rillettes de porc <i>Rillettes de thon</i></p> <p>Pané fromager /</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Yaourt brassé Bio à la vanille</p> <p>Fruit de saison Bio</p>   | <p>Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Gnocchis Bio au saumon MSC /</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>  |

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 | Mercredi 19 Février | Jeudi 20 Février | Vendredi 21 Février |
|--|--|---|--|--|
| <p>Salade de blé aux légumes Bio</p> <p>Steak haché Bio au jus <i>Hoki à l'huile d'olive</i></p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Tomme blanche Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Salade verte Bio et dès de brebis</p> <p>Jambon blanc Label Rouge <i>Bolognaise de thon</i></p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Yaourt brassé Bio et confiture</p> | <p>Pizza au fromage</p> <p>Notre terrine de colin MSC /</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i></p> <p>Semoule Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p> | <p>Salade de lentilles aux oignons Bio</p> <p>Nuggets de blé /</p> <p>Haricots verts à l'ail Bio</p> <p>Brie à la coupe Pain de campagne</p> <p>Purée de fruits Bio</p> |
| Lundi 24 Février | Mardi 25 Février | Mercredi 26 Février | Jeudi 27 Février | Vendredi 28 Février |
| <p>Salade verte Bio et dès de mimolette</p> <p>Gratin de macaronis Bio aux légumes et à l'emmental Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p> | <p>Salade de pommes de terre à la provençale Bio</p> <p>Loubia de bœuf Bio <i>Loubia de haricots blancs</i></p> <p>Carottes Bio</p> <p>Yaourt brassé Bio sur lit d'abricots</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Chou Bio mayonnaise</p> <p>Notre Frittata aux légumes Bio /</p> <p>Pommes rissolées Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Liégeois chocolat</p> | <p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Rôti de porc <i>Colin meunière et citron</i></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce safranée /</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Edam</p> <p>Notre moelleux aux fruits rouges</p> |

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

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

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
Aide UE à destination des écoles

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.