



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<p>Blanquette de dinde Label Rouge et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette de colin Saint morêt</p> <p> Crêpe bretonne et pâte à tartiner </p>	<p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p> Macaronis / Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner </p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Tartiflette aux lardons de porc Tartiflette végétarienne</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC pané et citron / Purée de choux fleurs Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<p>Chili de haricots rouges / Riz IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Merlu sauce champignons Galettes de légumes / Carré frais 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</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise Pané fromager / Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tortis au saumon MSC / Mimolette</p> <p>Notre moelleux aux fruits rouges</p>

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

La chandeleur
LUNDI 3 FEVRIER
Découvrez le menu 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.



Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Steak haché <i>Hoki sauce basilic</i> Purée de panais Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge <i>Bolognaise de thon</i> Coquillettes Emmental à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Pizza au fromage Notre terrine de colin MSC / Carottes Bio Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Crème dessert vanille	Salade de lentilles aux oignons Végé Nuggets de blé / Haricots verts Bio à l'ail Fruit de saison Bio
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Gratin de macaronis aux légumes et à l'emmental Végé / Vache picon Purée de fruits Bio	Loubia de bœuf <i>Colin sauce aneth</i> Carottes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Chou Bio mayonnaise Notre Frittata Bio aux légumes Végé / Pommes rissolées Liégeois chocolat	Rôti de porc <i>Colin meunière et citron</i> Epinards moulinés Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Merlu MSC sauce safranée / Semoule Notre cake à la noix de coco

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

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