



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



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

 **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.