

Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crêpe au fromage  <b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b>  <i>Curry rouge de lentilles corail</i>  <b>Haricots verts Bio</b>   Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	<b>Salade verte Bio</b>  Saucisse de Francfort  <i>Saumon MSC sauce aurore</i>  <b>Pommes de terre Bio</b>  Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Merlu MSC sauce safranée  /  <b>Riz IGP Bio</b> <b>Saint Marcellin IGP</b> à la coupe  <b>Purée de fruits Bio</b>	 <b>Salade de pépinettes Bio</b> aux lentilles Bio  <b>Quenelles Bio sauce tomate</b>  /  <b>Gratin de brocolis Bio</b>   <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
<b>Jambon blanc Bio</b> <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i>  <b>Notre</b>  <b>Truffade Bio</b>  /  <b>Salade verte Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	Paupiette de veau  <i>Merlu MSC sauce tomate basilic</i>  Galettes de légumes  <b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	 Pizza au fromage  <b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b>  /  <b>Mouliné d'épinards Bio</b>   <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes râpées Bio</b>  <b>Moqueca coco de colin MSC et crevettes</b>  /  <b>Riz IGP Bio</b>  <b>Crème dessert chocolat Bio</b>

## C'est la chandeleur !

Rendez-vous  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



## Bonnes vacances d'hiver

