



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

C'est la chandeleur !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bonnes
vacances
d'hiver



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 occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.