



Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crêpe au fromage Curry rouge de dinde Label Rouge Haricots verts Bio Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner 	Salade verte Bio Saucisse de Francfort Frites Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Merlu MSC sauce safranée Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de pépinites aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate  Gratin de brocolis Bio Fruit de saison Bio
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Beignets de calamar et citron Mouliné d'épinards Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte et maïs Bio Notre frittata de légumes Bio  Pommes de terre rissolées Liégeois vanille	Potée de bœuf Carottes Bio sautées Carré Président Notre cake au cacao	Tartinable de morue sur toast Gratin de coquillettes Bio et choux fleurs Bio à l'emmental Fruit de saison Bio





Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre maïs mayonnaise Galopin de veau Petits pois Bio Flan caramel	 Nems de légumes Riz IGP Yaourt sucré Ananas au sirop 	Salade verte Bio Rôti de dinde Label Rouge Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot	Bâtonnets colin MSC pané et citron Haricots verts Bio Saint Môret Fruit de saison Bio
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Jambon blanc Label Rouge Notre Truffade Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Paupiette de veau Galettes de légumes Bûche mi-chèvre 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 Crème dessert chocolat



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




Nouvel an chinois

MARDI 17 FEVRIER

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

