



Lundi 02 Février		Mardi 03 Février		Jeudi 05 Février		Vendredi 06 Février	
Crêpe au fromage	Salade verte Bio	Carottes râpées Bio	Salade de pépinites aux lentilles				
<b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b>	Dès d'emental	Merlu MSC sauce safranée	<b>Quenelles Bio</b> sauce tomate				
<i>Curry rouge de lentilles corails</i>	Saucisse de Franfort	/	/				
<b>Haricots verts Bio</b>	<i>Saumon MSC sauce aurore</i>	Riz IGP	<b>Grain de brocolis Bio</b>				
Yaourt sucré	<b>Pommes de terre Bio</b>	Saint Marcellin IGP à la coupe	Bûche mi-chèvre à la coupe				
Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Purée de fruits Bio	<b>Fruit de saison Bio</b>				
Lundi 09 Février		Mardi 10 Février		Jeudi 12 Février		Vendredi 13 Février	
Salade de tortis à la tapenade	<b>Salade verte et maïs Bio</b>	Taboulé Bio	Tartinable de morue sur toast				
Beignets de calamari et citron	Dès de brebis	Potée de bœuf	<b>Grain de coquillettes Bio</b>				
/	<b>Notre frittata de légumes Bio</b>	<i>Colin MSC sauce citron</i>	et choux fleurs Bio à l'emental				
<b>Mouliné d'épinards Bio</b>	/	<b>Carottes Bio</b> sautées	/				
Saint Nectaire AOP à la coupe	<b>Pommes de terre Bio</b> rissolées	Carré Président	Petit suisse sucré				
Fruit de saison Bio local	Liégeois vanille	Notre cake au cacao	<b>Fruit de saison Bio</b>				

*C'est la chandeleur !*

Rendez-vous  
sur l'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

*Des menus végétariens pour  
diversifier les protéines*

Découvrez les menus sur  
l'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE





Lundi 16 Février		Mardi 17 Février		Jeudi 19 Février		Vendredi 20 Février	
Salade de pommes de terre mais		Chou Bio mayonnaise		Salade verte Bio		Tartinable de pois chiches et toast	
Galopin de veau		Nems de légumes		Dés de mimolette		Bâtonnets colin MSC pané et citron	
Pané de blé		Riz IGP		Rôti de dinde Label Rouge		Haricots verts Bio	
Petits pois Bio		Saint Nectaire AOP		Merlu MSC sauce oignons		Ossau Iraty AOP	
Camembert à la coupe		Ananas au sirop		Purée de pommes de terre Bio		Fruit de saison Bio	
Flan caramel				Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot			

**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**

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. **IGP** : Indication Géographique Protégée. **AOP** : Appellation d'Origine Protégée. **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure. **Menu végétarien** : Repas de substitution. **Aide IFE à destination des écoles**

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. ○ Des alicés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.