



Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crêpe au fromage Curry rouge de dinde Label Rouge Haricots verts Bio Yaourt sucré  Crêpe sucrée et pâte à tartiner	Salade verte Bio Saucisse de Toulouse Frites Emmental Petits suisses aromatisés	soupe de légumes bio steack de bœuf Mouliné de potiron Bio Gouda  Crêpe sucrée et pâte à tartiner	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce safranée Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	 Salade de pépinettes aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate Gratin de brocolis Bio Bûche mi - chèvre à la coupe Fruit de saison Bio 
<i>curry de colin</i>	<i>nuggets de blé</i>		<i>Identique</i>	<i>Identique</i>
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Salade de tortis à la tapenade 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 Saint Môret Liégeois vanille	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Bolognaise de saumon MSC Gnocchis et râpé Bûche du Pilat à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Potée de bœuf Carottes Bio sautées Carré Président  Fruit de saison Bio	Tartinable de morue sur toast Gratin de coquillettes Bio et choux fleurs Bio à l'emmental Petit suisse sucré Notre cake au cacao
<i>Identique</i>	<i>Identique</i>	<i>Identique</i>	<i>riz au four</i>	<i>Identique</i>





Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre à la mayonnaise Steak haché et Ketchup Petits pois Bio Camembert à la coupe Flan caramel <i>boulette de blé thaï</i>	 Chou Bio mayonnaise Nems de légumes Riz IGP Yaourt sucré Notre moelleux à l'ananas  <i>Identique</i>	Salade de haricots blancs tomate Emincé de porc Brocolis Bio à la crème Emmental à la coupe Fruit de saison Bio <i>Identique</i>	Salade verte Bio Sauté de dinde Label Rouge Purée de pommes de terre Mimolette Fromage blanc aromatisé <i>poêlée de légumes</i>	Tartinable de pois chiches et toast Colin MSC meunière et citron Haricots verts Bio Saint Môret Fruit de saison Bio <i>Identique</i>
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Jambon blanc Label Rouge Notre Truffade Salade verte Bio Purée de fruits Bio <i>galette epinard emmental</i>	Taboulé Paupiette de veau Galettes de légumes Bûche mi - chèvre à la coupe Fruit de saison Bio <i>nuggets de blé</i>	 Salade de betteraves Bio Bolognaise de lentilles Bio Tortis et râpé Bio Crème anglaise Madeleine <i>Identique</i>	 Notre pizza au fromage Notre omelette Bio Mouliné d'épinards Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio <i>Identique</i>	soupe Moqueca coco de colin MSC et crevettes Riz IGP Brie à la coupe Crème dessert chocolat <i>Identique</i>

 **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. *Seule la composante précisée est Bio*
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**
 Repas de substitution
 **Aide UE à destination des écoles**

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