









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 corails</i> Haricots verts Bio  Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Salade verte Bio Saucisse de Francfort <i>Saumon MSC sauce aurore</i> 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 pépinettes 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 <i>Colin MSC sauce citron</i> 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

C'est la chandeleur !
Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Des menus végétariens pour diversifier les protéines EN SAVOIR PLUS
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 maïs mayonnaise Galopin de veau <i>Pané de blé</i> Petits pois Bio Flan caramel	Nems de légumes / Riz IGP Yaourt sucré Ananas au sirop	Salade verte Bio Rôti de dinde Label Rouge <i>Merlu MSC sauce oignons</i> 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

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
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.