



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

EN SAVOIR PLUS



**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.



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> <b>Petits pois Bio</b>  Flan caramel	<b>Nems de légumes</b> <i>/</i> <b>Riz IGP</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Ananas au sirop</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Rôti de dinde Label Rouge</b> <i>Merlu MSC sauce oignons</i> Purée de pommes de terre  Ramequin de fromage blanc et confiture d'abricot	<b>Bâtonnets colin MSC pané et citron</b> <i>/</i> <b>Haricots verts Bio</b> Saint Môret   <b>Fruit de saison Bio</b>

