



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<b>Blanquette de dinde Label Rouge</b> <b>et ses légumes Bio</b> Quenelles sauce crème et ses légumes Bio Saint Môret <b>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</b>	Bolognaise de bœuf Bolognaise de lentilles Macaronis Galettes Saint Michel <b>Purée de fruits Bio</b>	Steak haché Pané de blé épinards <b>Mouliné de butternut Bio</b> Brie à la coupe <b>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</b>	<b>Velouté de légumes Bio</b> Tartiflette végétarienne / <b>Fruit de saison Bio</b>	Taboulé Bâtonnets de mozzarella panés <b>Choux fleur mornay Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Chili con carne Chili de haricots rouges <b>Riz IGP</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes râpées et maïs Bio</b> <b>Ragoût de bœuf Bio</b> Ragoût de lentilles Galettes de légumes Ramequin de yaourt nature et sucre roux	<b>Velouté de légumes Bio</b> <b>Potée de dinde Label Rouge</b> Potée de flageolets Pommes de terre au bouillon Flan caramel	<b>Œuf dur Bio mayonnaise</b> <b>Quenelles Bio sauce mornay</b> / <b>Brocolis bio à la crème</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Tortis <b>au saumon MSC</b> Falafels et Tortis <b>Notre moelleux aux fruits rouges</b>

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

**LUNDI 3 FEVRIER**  
**Découvrez le menu 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**

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



Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Steak haché Pané de blé et épinards <b>Purée de panais et de pommes de terre Bio</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Jambon blanc Bio</b> Sans porc et végétarien : Bolognaise végétale Coquillettes Ramequin de fromage blanc nature et sucre roux	Pizza au fromage <b>Notre terrine de colin MSC</b> Notre omelette soufflée à l'emmental <b>Carottes Bio</b> Faisselle	<b>Velouté de légumes Bio</b> <b>Tajine de bœuf Bio</b> Tajine de pois chiches Semoule Crème dessert vanille	Salade de lentilles aux oignons <b>Végé</b> Nuggets de blé / <b>Haricots verts à l'ail Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Axoa de bœuf Axoa végétal Macaronis Madeleine <b>Purée de fruits Bio artisanale</b>	Salade de pommes de terre à la provençale <b>Loubia de bœuf Bio</b> Loubia de haricots blancs <b>Champignons bio à la crème</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Velouté de légumes Bio</b> <b>Notre Frittata aux légumes Bio</b> / Pommes rissolées <b>Végé</b> Liégeois chocolat	Rôti de porc Sans porc et végétarien : Pané de blé <b>Petits pois Bio</b> Saint Marcellin IGP à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</b> <b>Merlu MSC sauce safranée</b> Quenelles sauce safranée Boulgour Notre cake à la noix de coco


**Nos Pâtes sont 95% françaises**  
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**



**Cake Maison**  
**À LA NOIX DE COCO**  
 Découvrez la recette 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**

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