



Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Polenta</p> <p>Petit suisse bio aromatisé</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de tortis</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Coleslaw Bio de haricots mungo sauce cocktail</p> <p>Nems aux légumes</p> <p>Riz IGP à la coriandre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux litchis</p> 
Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février
 <p>Pizza</p> <p>Notre frittata Bio aux oignons</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Ragoût de dinde Label rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Tartiflette</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet pommes</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*





*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nouvel an chinois

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
 <p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail et dès de mimolette</p> <p>Gratin de coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Cordon bleu Bio</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Notre cake fromage et olives</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Chili con carné</p> <p>Riz IGP</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1er Mars



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




Bonnes vacances D'hiver !



 **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.