

Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
<p>Salade verte Bio  <b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b>  <i>Curry rouge de lentilles corail</i></p> <p>Haricots verts Bio -            Boulgour Bio </p> <p>Crêpe bretonne sucrée            et pâte à tartiner</p>	<p><b>REPAS TERROIR</b> </p> <p>Saucisse de Toulouse  <i>Saumon MSC sauce aurore</i></p> <p>Pennes et râpé Bio</p> <p>Yaourt sucré            de la ferme du Buissonnet</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>	<p>Pain de viande de bœuf  <i>Colin MSC sauce citron</i></p> <p>Mouliné de potiron Bio -            Coquillettes Bio</p> <p>Tomme des Chalets Bio            à la coupe</p> <p>Crêpe bretonne sucrée            et pâte à tartiner </p>	<p>Merlu MSC sauce safranée            /</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>  Saint Marcellin IGP            à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p> Salade de lentilles Bio</p> <p>Quenelles Bio sauce tomate            /</p> <p>Gratin de brocolis Bio -            Purée de patates douces Bio</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<p>Beignets de calamar et citron            /</p> <p>Epinards Bio hachés béchamel à            l'emmental -            Riz IGP Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe    Fruit de saison Bio</p>	<p> Velouté de légumes Bio</p> <p>Notre frittata de légumes Bio</p> <p>Frites</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Bolognaise de saumon MSC            /</p> <p>Gnocchis et râpé Bio</p> <p>Bûche du Pilat à la coupe            Purée de fruits Bio</p>	<p>Potée de flageolets Bio            /</p> <p>Carottes Bio sautées -            Polenta à l'emmental Bio</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio    Fruit de saison Bio</p>	<p>Tartinable de morue MSC sur            toast</p> <p>Gratin de coquillettes            tomate Bio mozzarella            /</p> <p>Notre cake au cacao</p>

C'est la chandeleur !

Rendez-vous  
 SUR L'APPLICATION  
 TERRES DE CUISINE



Bonnes  
 vacances  
 d'hiver





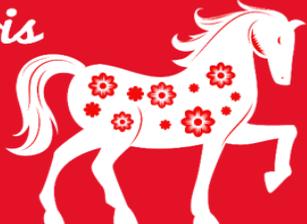
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Galopin de veau Pané de blé Petits pois Bio - Boulgour Bio Camembert à la coupe Flan caramel	 <b>Nems de légumes</b> / <b>Riz IGP Bio</b>  <b>Yaourt sucré</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade de blé haricots blancs tomate Bio</b> Financière de porc Hoki MSC sauce basilic <b>Brocolis Bio à la crème - Polenta à l'emmental Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Rôti de dinde Label Rouge</b> Merlu MSC sauce oignons <b>Purée de pommes de terre Bio</b> Ramequin de fromage blanc et confiture abricot	<b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b> / <b>Haricots verts Bio - Semoule Bio</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison bio</b>
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
<b>Jambon blanc Label Rouge</b> Œuf dur Bio mayonnaise <b>Notre</b> <b>Truffade Bio</b> <b>Salade verte Bio</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	Paupiette de veau Merlu MSC sauce tomate basilic <b>Galettes de légumes - Purée de patates douces Bio</b> Brie à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>Salade de betteraves et maïs Bio</b> <b>Ragoût de lentilles Bio</b> / <b>Tortis et râpé Bio</b> Crème anglaise Madeleine	 Pizza au fromage <b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b> / <b>Epinards Bio hachés béchamel à l'emmental - Boulgour Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Moqueca coco de colin MSC et crevettes</b> / <b>Riz IGP Bio</b> Bûche mi-chèvre à la coupe Crème dessert chocolat



**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**



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