

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

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

**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**