

Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Mercredi 8 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
 <p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc</p>	<p>Loubia de bœuf Bio</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Carré frais Bio</p> <p>Fruit Bio de saison  </p>	 <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Pâtes Bio</p> <p> Crêpe Bretonne</p>	 <p>Notre Cake à la mozzarella</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Fruit Bio de saison  </p>	<p>Moqueca de colin MSC</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Mercredi 15 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février
 <p>Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de blé Thaï</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de panais Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Bio</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Paupiette de veau</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Endives Bio</p> <p>Parmentier Bio</p> <p>de pois Bio</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Petit moulé</p> <p>Notre clafoutis coco ananas</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE






Lundi 20 Février	Mardi 21 Février	Mercredi 22 Février	Jeudi 23 Février	Vendredi 24 Février
<p>V_{égé}</p> <p>Curry de pois chiches Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>CARNAVAL</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Votre cheese burger (Steak haché)</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Donuts</p>	<p>Blanquette de colin MSC</p> <p>Purée de topinambours Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de tortellinis Bio</p> <p>ricotta épinards</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Sauté de dinde Label rouge</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Flan vanille</p>
Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Mercredi 1er Mars	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
<p>Filet de merlu MSC sauce citron</p> <p>Panais Bio à la milanaise</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Boulettes de bœuf Bio sauce provençale</p> <p>Pâtes Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Notre gâteau cacao</p>	<p>V_{égé}</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillés</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Mardi Gras !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE