Le Menu de la Cantine

Ventabren

TERRES DE CUISINE

Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Mercredi 7 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
Salade verte Bio Merlu MSC sauce provençale Polenta Bio Petits suisses Bio aromatisés	Rillettes de porc Quenelles Bio sauce aurore Carottes Bio persillées Fruit Bio de saison	Duo de choux Bio en mayonnaise Paupiette de veau Purée de pommes de terre Bio Crêpe bretonne et pâte à tartiner	Potée de bœuf Bio Tortis Bio Coulommiers Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Coleslaw Bio de haricots mungo sauce cocktail Nems aux légumes Riz IGP Bio à la coriandre Notre moelleux aux litchis
Lundi 12 Février	**Mardi 13 Février**	**Mercredi 14 Février**	**Jeudi 15 Février**	**Vendredi 16 Février**
Notre frittata Bio aux oignons Epinards Bio moulinés Emmental Bio Fruit Bio de saison	Ragoût de dinde Label rouge Semoule Bio Ossau iraty AOP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de pépinettes Bio Wok de bœuf Haricots verts Bio à l'ail Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Tartiflette Bio Flan chocolat	Bâtonnets de colin MSC et citron Petits pois Bio Saint Marcellin IGP à la coupue Beignet aux pommes

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

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

Aide UE à destination des écoles

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

Le Menu de la Cantine

Ventabren

Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Mercredi 21 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Gratin de coquillettes Bio Yaourt aromatisé	Taboulé Bio d'hiver Cordon bleu Bio Choux fleur Bio mornay Liégeois vanille	Merlu MSC sauce crème Blé Bio Chaource AOP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake fromage et olives Jambon blanc Bio Purée de panais Bio Fruit Bio de saison	Chili con carné Bio Riz IGP Bio Coulommiers Bio à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 26 Février	**Mardi 27 Février**	**Mercredi 28 Février**	**Jeudi 29 Février**	**Vendredi 1er Mars**
Salade de pommes de terre macédoine Bio Loubia de dinde Label rouge Carottes Bio à l'échalote Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Galopin de veau Macaronnis Bio Ramequin de fromage blanc et sucre	Notre tortilla Bio de pommes de terre Brocolis Bio mornay Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs) Couscous Bio de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio Crème dessert vanille Bio	Nuggets de blé Purée de potirons Bio Vache picon Notre moelleux aux pépites de chocolat

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

Aide UE à destination des écoles

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