



Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corails</i> Haricots verts Bio Gouda Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Salade verte Bio Sausisse de Toulouse <i>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</i> Frites Ramequin de fromage blanc nature et sucre roux	Pain de viande de bœuf <i>Pané de blé</i> Mouliné de potiron Bio Gouda Liégeois vanille	Merlu MSC sauce safranée <i>Emincé végétal sauce tomate</i> Riz IGP Sablé du Nord Purée de fruits Bio artisanale	Quenelles Bio sauce tomate Végé / Gratin de brocolis Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Beignets de calamar et citron <i>Nuggets de blé</i> Mouliné d'épinards Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Pâté de campagne et cornichon <i>Salade de maïs</i> Notre frittata de légumes Bio / Pommes de terre rissolées Liégeois vanille	Bolognaise de bœuf <i>Bolognaise de lentilles</i> Gnocchis et râpé Bûche du pilat à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Potée de bœuf Bio <i>Potée de flageolets</i> Carottes Bio sautées Notre cake au cacao	Velouté de légumes Bio Gratin de coquillettes Bio et choux fleur Bio à l'emmental Végé / Fruit de saison Bio




Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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



Bonnes vacances d'hiver




Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre Steak haché <i>Pané de blé</i> Petits pois Bio Flan caramel	 Dahl de lentilles / Riz IGP Camembert à la coupe Ananas au sirop	Salade de blé haricots blancs tomate Emincé de bœuf Bio <i>Notre frittata Bio aux oignons</i> Brocolis Bio à la crème Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de dinde Label Rouge <i>Emincé végétal sauce provençale</i> Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture	Tartinable de pois chiches et toast Bâtonnets colin MSC pané et citron <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Haricots verts Bio Fruit de saison Bio
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Œuf dur Bio mayonnaise Notre Truffade / Salade verte Bio Fruit de saison Bio	Sauté de porc <i>Quenelles Bio sauce aurore</i> Galettes de légumes Madeleine Purée de fruits Bio artisanale	Salade de betteraves et maïs Bio Ragoût de bœuf Bio <i>Bolognaise de lentilles</i> Tortis et râpé Riz au lait	 Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Moqueca coco de colin MSC et crevettes <i>Falafels sauce tomate basilic</i> Riz IGP Crème dessert chocolat



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



EN SAVOIR PLUS

