



<i>Lundi 02 Février</i>	<i>Mardi 03 Février</i>	<i>Mercredi 04 Février</i>	<i>Jeudi 05 Février</i>	<i>Vendredi 06 Février</i>
Crêpe au fromage Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corails</i> Haricots verts Bio  Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Salade verte Bio Saucisse de Francfort <i>Saumon MSC sauce aurore</i> Frites  Fromage blanc sucré	Pain de viande de bœuf <i>Pané de blé</i> Mouliné de potiron Bio Gouda Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner 	Merlu MSC sauce safranée / Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de pépinettes aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate / Gratin de brocolis Bio  Fruit de saison Bio
<i>Lundi 09 Février</i>	<i>Mardi 10 Février</i>	<i>Mercredi 11 Février</i>	<i>Jeudi 12 Février</i>	<i>Vendredi 13 Février</i>
Beignets de calamar et citron / Mouliné d'épinards Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte et maïs Bio Notre frittata de légumes Bio  Pommes de terre rissolées Liégeois vanille	Bolognaise de saumon MSC / Gnocchis et râpé Bûche du Pilat à la coupe Purée de fruits Bio	Potée de bœuf <i>Colin MSC sauce citron</i> Carottes Bio sautées Carré Président Notre cake au cacao	Tartinable de morue sur toast Gratin de coquillettes Bio <i>et choux fleurs Bio à l'emmental</i> / Fruit de saison Bio

C'est la chandeleur !
Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.