





Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<b>Blanquette de dinde Label Rouge</b> et ses légumes Bio Saint morêt <b>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</b>	 <b>Salade verte Bio</b> <b>Bolognaise de lentilles Bio</b> Macaronis Yaourt aromatisé	<b>Salade de betteraves Bio</b> Tartiflette aux lardons de porc  <b>Fruit de saison Bio</b>	Taboulé <b>Colin MSC pané et citron</b> <b>Choux fleur mornay Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>
Lundi 21 Février	Mardi 22 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
 <b>Salade verte Bio</b> Gratin de macaronis aux légumes et à l'emmental  <b>Purée de fruits Bio</b>	Loubia de bœuf <b>Carottes Bio</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	Rôti de porc <b>Petits pois Bio</b> Bûche du pilat à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et mats)</b> <b>Merlu MSC sauce safranée</b> Boulgour  <b>Notre cake à la noix de coco</b>

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




**La chandeleur**  
 LUNDI 3 FEVRIER  
 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**

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