



Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p><b>Merlu MSC sauce provençale</b></p> <p>Pané de blé épinards sauce tomate</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p> Ramequin de fromage blanc et <b>sucre Bio équitable</b></p>	<p>Brandade de morue sur toast</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p> <b>Carottes Bio aux oignons</b></p> <p>Cotentin</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p>Salade de tortis</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p> Coleslaw de haricots mungo sauce cocktail </p> <p><b>Nems aux légumes</b></p> <p><b>Riz IGP à la coriandre</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p> <b>Notre moelleux aux litchis</b></p>
Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février

**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



Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1er Mars
Salade de pommes de terre macédoine <b>Loubia de poulet Label rouge</b> Mitonné de haricots blancs <b>Carottes Bio à l'échalote</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Salade verte Bio iceberg</b> et dès de mimolette Gratin de coquillettes au fromage Crème dessert vanille	<b>Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</b> Couscous de boulettes de bœuf Couscous de pois chiches et ses légumes Lozère vache à la coupe <b>Purée de pommes Bio Artisanale</b>	<b>coleslaw de chou blanc bio cocktail</b> Poisson pané MSC et citron <b>Purée de potirons Bio</b> Vache picon Notre gâteau 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**

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