

Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<p>Blanquette de dinde Label Rouge</p> <p>Légumes pot-au-feu Bio - Pommes de terre Bio</p> <p><i>Blanquette de colin</i></p> <p>Brie à la coupe</p> <p> Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p>	<p> Velouté de légumes Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p> Macaronis Bio</p> <p>/</p> <p>Ramequin de yaourt nature Bio et confiture en pot</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Paupiette de veau</p> <p><i>Pané de blé épinards</i></p> <p>Mouliné de butternut Bio - Polenta emmental Bio</p> <p> Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Tartiflette Bio</p> <p>aux lardons de porc</p> <p><i>Tartiflette végétarienne</i></p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Purée de choux fleurs Bio - Riz IGP Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<p>Chili de haricots rouges Bio</p> <p> /</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce champignons</p> <p><i>Merlu sauce champignons</i></p> <p>Galettes de légumes - Polenta crémeuse Bio</p> <p>Carré frais Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de haricots verts Bio</p> <p>Potée de dinde Label Rouge</p> <p><i>Potée de flageolets</i></p> <p>Pommes de terre Bio au bouillon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p><i>Cœuf dur mayonnaise</i></p> <p>Pané fromager</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème - Blé Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortis Bio</p> <p>au saumon MSC</p> <p>/</p> <p>Notre moelleux aux fruits rouges</p>

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




Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
<p>Steak haché Hoki sauce basilic</p> <p>Purée de panais Bio - Haricots blancs Bio à la tomate</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Notre terrine de colin MSC /</p> <p>Carottes Bio - Riz IGP Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de bœuf Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de lentilles Bio aux oignons</p> <p>Végé Nuggets de blé /</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail - Polenta Bio crémeuse</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
<p>Végé</p> <p>Gratin de macaronis Bio aux légumes et à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Saint Marcelin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>local</p> <p>REPAS TERROIR</p> <p>Loubia de bœuf Colin sauce aneth</p> <p>Penne Bio Local</p> <p>Yaourt sucré de la ferme du Buissonet</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Chou Bio mayonnaise</p> <p>Notre Frittata Bio aux légumes</p> <p>Végé /</p> <p>Frites</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Rôti de porc Colin meunière et citron</p> <p>Epinards moulinsés Bio - Purée de patates douces Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce safranée /</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes





Cake Maison À LA NOIX DE COCO

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

