







Lundi 06 Février	Mardi 07 Février	Mercredi 08 Février	Jeudi 09 Février	Vendredi 10 Février
<b>Velouté de légumes BIO</b> <b>Moqueca de colin MSC</b> <b>Riz IGP</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	Notre clafoutis aux légumes Loubia de bœuf <b>Carottes BIO</b> Yaourt nature <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Coleslaw de panais BIO</b> <b>sauce cocktail</b> Bolognaise de lentilles  Pennes Gouda Liégeois vanille	<b>Salade verte BIO</b> Tartiflette aux lardons Fromage blanc nature Miel	<b>Salade de betteraves et maïs BIO</b> <b>Gratin de quenelles BIO</b>  <b>aux épinards BIO</b> Camembert à la coupe <b>Purée de pommes BIO</b>
Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Mercredi 15 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février
Taboulé d'hiver Paupiette de veau <b>Brocolis BIO à la crème</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> <b>Parmentier de patates douces BIO</b>  aux lentilles Carré président Petits suisses aromatisés	Notre pizza au fromage  <b>Omelette BIO</b> <b>Petits pois BIO</b> Yaourt nature <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Carottes râpées BIO</b> <b>Jambon blanc Label rouge</b> Coquillettes Emmental à la coupe Mousse au chocolat	<b>Duo de choux BIO</b> Beignets de calamars et citron <b>Haricots verts BIO</b> Petit moulé Notre clafoutis ananas


**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***



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

**Des menus végétariens pour diversifier les protéines**



Découvrez les menus 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.



Lundi 20 Février	Mardi 21 Février	Mercredi 22 Février	Jeudi 23 Février	Vendredi 24 Février
Rillettes de porc Tortellinis ricotta épinards Saint Paulin à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> Votre cheese burger au bœuf Nos potatoes Yaourt nature Donuts	<b>Salade de maïs et carottes râpées BIO</b> <b>Filet de merlu MSC sauce échalote</b> <b>Purée de panais BIO</b> Cotentin <b>Fruit de saison BIO</b>	Macédoine mayonnaise Curry de pois chiches et lentilles corails <b>Végé</b> <b>Riz IGP</b> Brie à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>	Salade de boulgour et lentilles <b>Sauté de dinde Label rouge</b> <b>Carottes BIO</b> Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert vanille
Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Mercredi 01 Mars	Jeudi 02 Mars	Vendredi 03 Mars
<b>Végé</b> <b>Cœuf dur Bio mayonnaise</b> Crêpes au fromage <b>Duo de haricots verts et champignons BIO</b> Vache picon <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b> Spaghettis à la bolognese de bœuf Crème anglaise Notre gâteau à la chicorée	<b>Salade de riz IGP au surimi</b> <b>Knack de volaille BIO</b> <b>Choux fleur BIO mornay</b> Coulommiers à la coupe Flan au caramel	<b>Carottes râpées BIO</b> Ragoût de bœuf Polenta Fromage blanc nature (seau) Crème de marrons	<b>Velouté de légumes BIO</b> <b>Blanquette de colin MSC</b> Blé Saint paulin à la coupe <b>Fruit de saison BIO</b>

**Nos Pâtes sont 95% françaises**  
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vauduse et Rhône-Alpes

**Mardi Gras !**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**CARNAVAL**

**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.