



Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>Ramequin de fromage blanc</p>	<p>Loubia de bœuf</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Notre Cake à la mozzarella</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Moqueca de colin MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février

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



Lundi 20 Février	Mardi 21 Février	Jeudi 23 Février	Vendredi 24 Février
Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
<p>Filet de merlu MSC sauce citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Pâtes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Notre gâteau cacao</p>	<p>Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



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.