



Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Tartiflette</p> <p>Ramequin de fromage blanc</p>	<p>Loubia de bœuf</p> <p><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Notre Cake à la mozzarella</p> <p><b>Omelette Bio</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></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



# Le Menu de la Cantine



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

 **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.