Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
Salade verte Bio Merlu MSC sauce provençale Polenta Petits suisses Bio aromatisés	Rillettes de porc Quenelles Bio sauce aurore Carottes Bio persillées Fruit Bio de saison	Potée de bœuf Galettes de légumes Coulommiers Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Nouvel an chinois Coleslaw Bio de haricots munao Végé Nems aux légumes Riz IGP à la coriandre Notre moelleux aux litchis
Lundi 12 Février	**Mardi 13 Février**	**Jeudi 15 Février**	**Vendredi 16 Février**
Végé Notre frittata Bio aux oignons Epinards Bio moulinés Petit moulé Fruit Bio de saison	Ragoût de dinde Label rouge Semoule Brie à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Tartiflette Flan chocolat	Bâtonnets de colin MSC et citron Petits pois Bio Petit suisse sucré Beignet aux pommes

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

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

Aide UE à destination des écoles

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
Végé Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Gratin de coquillettes Yaourt aromatisé	Taboulé d'hiver Cordon bleu Bio Choux fleur Bio mornay Liégeois vanille	Notre cake fromage et olives Jambon blanc Label rouge Purée de panais Bio Fruit Bio de saison	Chili con carné Riz IGP Fromage fouetté Fruit Bio de saison

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

Aide UE à destination des écoles

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