



Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
<p><b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b></p> <p><i>Curry rouge de lentilles corail</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner</p> 	<p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p><i>Saumon MSC sauce aurore</i></p> <p>Frites</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre Bio</p>	<p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p> Salade de pépinettes Bio aux lentilles Bio</p> <p>Quenelles Bio sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Gratin de brocolis Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Bio</p> <p><i>Œufs durs Bio mayonnaise</i></p> <p>Notre truffade Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Paupiette de veau</p> <p><i>Merlu MSC sauce tomate basilic</i></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p> Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Moqueca coco de colin MSC et crevettes</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>

C'est la chandeleur !

Rendez-vous  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



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**

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