




Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crêpe au fromage <b>Curry rouge de dinde Label Rouge</b> <i>Curry rouge de lentilles corail</i> <b>Haricots verts Bio</b>  Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	<b>Salade verte Bio</b> Saucisse de Francfort <i>Saumon MSC sauce aurore</i> Frites Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Merlu MSC sauce safranée / Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	 Salade de pépinettes aux lentilles <b>Quenelles Bio sauce tomate</b> / <b>Gratin de brocolis Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
<b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Notre Truffade / <b>Salade verte Bio</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	Merlu MSC sauce tomate basilic / Galette de légumes Bûche mi-chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	 Pizza au fromage <b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b> / <b>Mouliné d'épinards Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> Moqueca coco de colin MSC et crevettes / Riz IGP  Flan caramel

## C'est la chandeleur !

Rendez-vous  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



## Bonnes vacances d'hiver

