

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> Haricots verts Bio  Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Salade verte Bio 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 Fruit de saison Bio	Salade de pépinettes aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate / Gratin de brocolis Bio
<b>Lundi 23 Février</b>	<b>Mardi 24 Février</b>	<b>Jeudi 26 Février</b>	<b>Vendredi 27 Février</b>
Jambon blanc Label Rouge <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Notre Truffade / Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Merlu MSC sauce tomate basilic / Galettes de légumes Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Pizza au fromage Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Purée de fruits Bio	Carottes râpées Bio Moqueca coco de colin MSC et crevettes / Riz IGP Flan caramel

**C'est la chandeleur !**

Rendez-vous  
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.