







Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<p>Crêpe au fromage </p> <p> Blanquette de poulet Label Rouge et ses légumes Bio</p> <p><i>Blanquette végétale et ses légumes Bio</i></p> <p>Saint morêt</p> <p> Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p>	<p> Salade verte Bio et dès de mimolette</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture fraise</p>	<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p><i>Tartiflette végétarienne</i></p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella panés</i></p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Emmental</p> <p> Purée de fruits Bio artisanale</p>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<p>Macédoine mayonnaise Bio</p> <p> Chili de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Carottes râpées et maïs Bio</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p><i>Falafels</i></p> <p>Galettes de légumes</p> <p> Lozère Vache à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Tartinable de brandade sur toast </p> <p><i>Tartinable de pois chiches sur toast</i></p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p> Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Tortis</p> <p>au saumon MSC</p> <p><i>Tortis à la bolognaise végétale</i></p> <p>Notre moelleux aux fruits rouges</p>

 **Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**



La chandeleur

LUNDI 3 FEVRIER

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

