



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
Crêpe au fromage	Salade verte Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Salade verte Bio	Taboulé
7 3	10 9	10 9	10	
Blanquette de dinde Bio et ses légumes Bio (pdt carotte)	Chou blanc Bio mayonnaise	Endives Bio vinaigrette		Salade de coquillettes à la tapenade
7 1	10 7	10 7		Pépites de colin MSC pané et citron
	TORTELLINI RICOTTA EPINARD	Paupiette de veau	Tartiflette	7 4
Saint morêt	Carottes Bio à l'ail	haricot vert Bio	aux lardons de porc	7 Choux fleurs et pdt mornay Bio
7	Mimolette à la coupe	coquille	Petit suisse sucré	7
emmental	Camembert à la coupe	Brie à la coupe	Petit suisse aromatisé	7
7	Yaourt aromatisé	Bûche de chèvre à la coupe		Plateau de fromages
Crêpe et pâte à tartiner	Yaourt sucré	Crêpe et pâte à tartiner	Corbeille de fruits Bio	7
7 3 8	7	7 3 8		Notre purée de fruits Bio

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO₂
- 13 lupins
- 14 mollusques

La chandeleur
LUNDI 3 FEVRIER
Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Le Menu de la Cantine



Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Macédoine mayonnaise	Salade verte Bio	Salade de haricots verts Bio	Rillettes de porc	Carottes râpées et maïs Bio
Céleris remoulade Bio	Coleslaw de chou Bio	Choux fleurs Bio vinaigrette	Rillettes de thon	Endives Bio vinaigrette
Chili de haricots rouges	Tortis	Potée de dinde Label Rouge	Pané fromager	Boulettes de bœuf
Végé Riz IGP	au saumon MSC	Pommes de terre au bouillon	Brocolis à la crème Bio	Galettes de légumes
Carottes Bio	Poêlée de légumes Bio	Potirons Bio	Polenta	Petits pois Bio
Camembert à la coupe	Saint paulin à la coupe	Coulommiers à la coupe	Yaourt sucré	Plateau de fromages
Tomme blanche à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Ossau Iraty AOP à la coupe	Yaourt aromatisé	
Corbeille de fruits Bio	Purée de fruits Bio au choix	Flan caramel	Corbeille de fruits Bio	Notre moelleux aux fruits rouges
		Crème dessert caramel		

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites
- 13 lupins
- 14 mollusques

Des menus végétariens pour diversifier les protéines EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

bio 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

Végé 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.

Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade de blé aux légumes	Salade verte Bio	Pizza au fromage	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Salade de lentilles aux oignons
Salade de riz IGP aux légumes	Pamplemousse Bio		Endives Bio vinaigrette	Salade de haricots blancs et rouges
Steak haché	Jambon blanc Bio	Notre terrine de colin MSC	Tajine de bœuf	Nuggets de blé
Purée de panais Bio	Coquillettes	Carottes Bio	Semoule	Haricots verts à l'ail Bio
Polenta	Champignons Bio à la crème	Blé	Potirons Bio à l'huile d'olive	Boulgour
Bûche de chèvre à la coupe	Saint morêt	Petit suisse sucré	Emmental à la coupe	Plateau de fromages
Brie à la coupe	Gouda	Petit suisse aromatisé	Camembert à la coupe	
Corbeille de fruits Bio	Fromage blanc aromatisé	Corbeille de fruits Bio	Notre entremet	Corbeille de fruits Bio
	Fromage blanc sucré			

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 SO₂
- 13 lupins
- 14 mollusques

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
7 feuilleté au chevre	10 Salade de pommes de terre à la provençale	10 Chou Bio mayonnaise	4 toast de thon	7 Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)
4 Hoki MSC sauce safranée	10 Salade de pois chiches Végé	10 Carottes râpées Bio	4 toast de sardine	10 Tranches de jambon et dés emmental Bio
7 Riz IGP	10 Loubia de bœuf	3 Notre Frittata au au pdt Bio	10 Rôti de porc sœ moutarde	7 Gratin de macaronis
7 brocoli Bio à la crème	1 Carottes Bio	7 Haricots verts Bio à l'échalote	1 Petits pois Bio	7 galette de legumes
7 Mimolette à la coupe	7 Semoule	7 Vache picon	7 Bûche du pilat à la coupe	7 Plateau de fromages
7 Tomme blanche à la coupe	7 Saint Marcellin IGP à la coupe	7 Saint Nectaire AOP	7 Emmental à la coupe	7 Notre cake à la noix de coco
7 salade de fruits Bio	7 Coulommiers à la coupe	7 Liégeois chocolat	7 Corbeille de fruits Bio	7 8 3
	7 Corbeille de fruits Bio	7 liegeois vanille		

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO₂
- 13 lupins
- 14 mollusques

Cake Maison À LA NOIX DE COCO

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE