



Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Curry rouge de dinde Label Rouge</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner</p> <p>CHANDELEUR</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Frites</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de pépinettes aux lentilles</p> <p>Quenelles Bio sauce tomate</p> <p>Gratin de brocolis Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
<p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte et maïs Bio</p> <p>Notre frittata de légumes Bio</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potée de bœuf</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Carré Président</p> <p>Notre cake au cacao</p>	<p>Tartinable de morue sur toast</p> <p>Gratin de coquillettes Bio</p> <p>et choux fleurs Bio à l'emmental</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

C'est la chandeleur !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

Bonnes vacances d'hiver

