



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

**C'est la chandeleur !**  
 Rendez-vous  
 SUR L'APPLICATION  
**TERRES DE CUISINE**



**Bonnes  
 vacances  
 d'hiver**



**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**



**Fruit de saison**  
 à l'heure  
 de l'écologie



● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

