



Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre maïs mayonnaise Galopin de veau <i>Pané de blé</i> Petits pois Bio Flan caramel	Nems de légumes  /  Riz IGP Yaourt sucré Ananas au sirop	Salade de blé haricots blancs tomate Financière de porc <i>Hoki MSC sauce basilic</i> Brocolis Bio à la crème Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de dinde Label Rouge <i>Merlu MSC sauce oignons</i> Purée de pommes de terre Fromage blanc sucré	Bâtonnets colin MSC pané et citron / Haricots verts Bio Saint Môret Fruit de saison Bio
Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Jambon blanc Label Rouge <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Notre Truffade / Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Paupiette de veau <i>Merlu MSC sauce tomate basilic</i> Galettes de légumes Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Bio Bolognaise de lentilles  / Tortis et râpé Crème anglaise Madeleine	Pizza au fromage Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  / Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Moqueca coco de colin MSC et crevettes / Riz IGP Crème dessert chocolat



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




Nouvel an chinois
MARDI 17 FEVRIER
Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

