

Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<p>Blanquette de dinde Label Rouge</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Saint morêt</p> <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison Bio</p>  	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis</p> <p>/</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>aux lardons de porc</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<p>Chili de haricots rouges</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce champignons</p> <p>Merlu sauce champignons</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Carré frais Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pané fromager</p> <p>/</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortis</p> <p>au saumon MSC</p> <p>/</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




