



# Le Menu de la Cantine



Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crêpe au fromage 1 3 7 	Salade verte Bio 10 Coleslaw de chou Bio sauce cocktail 10 3 Saucisse de Toulouse	Salade de maïs 10 1 Salade de blé au pesto 10 1 Merlu MSC sauce safranée 4 Riz IGP 1 Julienne de légumes Bio 7 Gouda 7 Fromage fouetté 7 Crêpe et pâte à tartiner 7 3 1	Carottes râpées Bio 10 Céleris Bio remoulade 10 pain de viande 7 3 pâte coquillette bio 1 carotte vichy 7 Saint Marcellin IGP à la coupe 7 Edam 7 Notre purée de fruits Bio	Salade de pépinettes aux lentilles 10 1 Taboulé 1 tortellini ricotta épinard bio 7 1 Plateau de fromages 7 Corbeille de fruits Bio
Curry rouge de dinde Label Rouge	Frites			
Haricots verts Bio	Emmental			
pâte spaghetti et rapé 1 7	Kiri			
Yaourt sucré 7	Corbeille de fruits Bio 10 9 11 12 13 14			
Yaourt aromatisé 7				
Crêpe et pâte à tartiner 7 3 1				



## C'est la chandeleur !

Rendez-vous  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



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



Aide UE à destination des écoles

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



# Le Menu de la Cantine



Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Salade de tortis à la tapenade 1 10	Salade verte et maïs Bio Végé 10	1 taboulé 10 1 salade de blé au pesto Bio Bolognaise de saumon MSC 4 macaroni et râpé 1 7 Petits pois Bio 7 Bûche du Pilat à la coupe 7 Emmental 7 liegeois chocolat 7 liegeois vanille	1 pizza 7 hachi parmentier 3 Carottes Bio sautées 7 Carré Président 7 Saint Paulin Corbeille de fruits Bio	salade verte bio 10 1 toast de chèvre chaud 1 7 boulette de bœuf bio 1 coquille bio 7 Plateau de fromages Notre cake au cacao crème anglaise 1 3 7
Salade de lentilles Beignets de calamar et citron Mouliné d'épinards Bio Riz IGP sce tomate Carré de l'Est à la coupe Samos Corbeille de fruits Bio	Carottes râpées Bio falafel bio Pommes de terre rissolées Haricots beurre Bio Saint Môret Tomme noire salade de fruits			



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**



**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.



# Le Menu de la Cantine



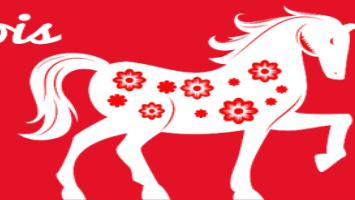
Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre à la mayonnaise, petits pois, maïs	<b>Chou Bio mayonnaise</b> 	Salade de blé haricots blancs tomate	<b>Salade verte Bio</b>	Tartinable de pois chiches et toast
Salade de coquillettes au pesto rouge	<b>Nems de légumes</b>	Taboulé	<b>Carottes râpées Bio</b>	Tapenade sur toast
Steak haché et Ketchup	<b>Riz IGP</b>	Emincé de porc	<b>Sauté de dinde Label Rouge</b>	<b>Colin MSC meunière et citron</b>
<b>Petits pois Bio</b>	<b>Carottes Bio</b>	<b>Brocolis Bio à la crème</b>	Purée de pommes de terre	<b>Haricots verts Bio</b>
Boulgour	<b>Yaourt sucré</b>	Polenta à l'emmental	<b>Potirons Bio à la crème</b>	Semoule
Camembert à la coupe	<b>Notre moelleux à l'ananas</b>	Emmental à la coupe	Mimolette	Plateau de fromages
Edam		Carré frais	Philadelphia	
Flan caramel		Corbeille de fruits Bio	Fromage blanc aromatisé	<b>Corbeille de fruits Bio</b> 
Crème dessert caramel			Fromage blanc sucré	

Les allergènes



## Nouvel an chinois

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



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



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.



# Le Menu de la Cantine



Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Jambon blanc Bio	Taboulé	Salade de betteraves et maïs Bio 	Notre pizza au fromage 	Carottes râpées Bio
Œuf dur mayonnaise	Falafels	Céleris Bio remoulade	Notre omelette Bio	Salade verte Bio
Notre	Paupiette de veau	Bolognaise de lentilles Bio	Mouliné d'épinards Bio	Moqueca coco de colin MSC et crevettes
Truffade	Galettes de légumes	Tortis et râpé Bio	Boulgour	Riz IGP
	Petit épeautre	Haricots verts Bio	Petit suisse sucré	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental
Salade verte Bio	Bûche mi - chèvre à la coupe	Crème anglaise	Petit suisse aromatisé	Plateau de fromages
	Saint Môret	Madeleine	Corbeille de fruits Bio	Notre entremet
Purée de fruits Bio au choix	Corbeille de fruits Bio			



Des menus végétariens pour diversifier les protéines  
Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



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



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.