

Le Menu de la Cantine



Lundi 03 Fevrier

Crêpe au fromage

Blanquette de dinde Label Rouge

et ses légumes Bio

Blanquette de colin

Saint morêt



Lundi 10 Fevrier

Macédoine Bio mayonnaise

Chili de haricots rouges



Riz IGP

Camembert à la coupe

TERRES DE CUISINE





Mardi 04 Fevrier

Salade verte Bio

et dès de mimolette

Bolognaise de lentilles Bio

Macaronis

Yaourt aromatisé

Mardi 11 Fevrier

Carottes râpées et maïs Bio

Boulettes de bœuf sauce champignons

Merlu sauce champignons

Galettes de légumes



Carré frais Bio à la coupe

Purée de fruits Bio

Mercredi 05 Fevrier

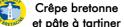
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail

Paupiette de veau

Pané de blé épinards

Mouliné de butternut Bio

Brie à la coupe



Mercredi 12 Fevrier

Salade de haricots verts Bio

Potée de dinde Label Rouge

Potée de flageolets

Pommes de terre au bouillon

Coulommiers à la coupe

Flan caramel

Heudi of Ferrier

Salade de betteraves Bio

Tartiflette

aux lardons de porc

Tartiflette végétarienne

Petit suisse sucré



Heudi 13 Ferrier

Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise

Pané fromager

Brocolis Bio à la crème

Yaourt sucré

Fruit de saison Bio

Vendredi 07 Fevrier

Taboulé

Colin MSC pané et citron

Choux-fleurs Bio mornay

Emmental à la coupe

Purée de fruits Bio

Vendredi 14 Fevrier

Salade verte Bio

et dès d'emmental

Tortis

au saumon MSC

Notre cake à la noix de coco

La chandeleur **LUNDI 3 FEVRIER** Découvrez le menu sur L'APPLICATION

Cake Maison Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP: Indication Géographique Protégée

Protégée

AOP: Appellation d'Origine









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



Le Menu de la Cantine



Lundi 17 Fevrier

Salade de blé aux légumes

Steak haché

Hoki à l'huile d'olive

Purée de panais Bio

Bûche de chèvre à la coupe



Lundi 24 Fenrier



et dès de mimolette

Gratin de macaronis

aux légumes et à l'emmental

Purée de fruits Bio

Mardi 18 Fevrier

Salade verte Bio

et dès de brebis

Jambon blanc Label Rouge

Bolognaise de thon

Coquillettes

Ramequin de fromage blanc nature et sucre

Mardi 25 Fenrier

Salade de pommes de terre à la provençale

Loubia de bœuf

Loubia de haricots blancs

Carottes Bio

Edam

Fruit de saison Bio

Mercredi 19 Fenrier

Pizza au fromage

Notre terrine de colin MSC

Carottes Bio

Petit suisse sucré

Fruit de saison Bio

Mercredi 26 Fevrier

Chou Bio mayonnaise

Notre Frittata aux légumes Bio



Pommes rissolées

Vache picon

Liégeois chocolat

Heudi 20 Fenrier

Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail

Tajine de bœuf

Tajine de pois chiches

Semoule

Emmental à la coupe

Crème dessert vanille

Heudi 27 Fevrier

Salade de pépinettes

Rôti de porc

Colin meunière et citron

Petits pois Bio

Bûche du pilat à la coupe

Fruit de saison Bio

Vendredi 21 Fevrier

Salade de lentilles aux oignons



Nuggets de blé

Haricots verts Bio à l'ail

Brie à la coupe



📕 Fruit de saison Bio

Vendredi 28 Fenrier

Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)

Merly MSC sauce safranée

Boulgour

Yaourt sucré

Notre moelleux aux fruits rouges



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







Nos Pâtes sont

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes









IGP: Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure







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