






Lundi 20 Février	Mardi 21 Février	Jeudi 23 Février	Vendredi 24 Février
 <p>Curry de pois chiches</p> <p>Riz IGP</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Salade verte Bio</p> <p>Votre cheese burger (Steak haché)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Donuts</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de tortellinis</p> <p>ricotta épinards</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Sauté de dinde Label rouge</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Flan vanille</p>
Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
<p>Filet de merlu MSC sauce citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Pâtes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Notre gâteau cacao</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillés</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

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




Mardi Gras !

Découvrez le menu 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

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