



Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
<p>Soupe de carottes Bio</p> <p> Tartiflette Bio</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Yaourt nature de Lozère  et confiture</p>	<p> Salade de boulgour</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Mitonné de haricots blancs</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Pavé de Lozère  à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio  </p>	<p> Notre Cake à la mozzarella</p> <p>Omelette</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Moqueca de colin MSC</p> <p>Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février
<p> Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes thaï</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Fromage fouetté</p> <p> Fruit de saison Bio  </p>	<p>Coleslaw de panais et carottes Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Endives Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p> Parmentier Bio</p> <p>de pois</p> <p> Yaourt nature de Lozère et sucre Bio équitable</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Falafels</p> <p> Purée de choux fleurs BIO</p> <p>Petit moulé</p> <p> Notre gâteau à la crème de châtaignes des Cévennes</p>

 **Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales***  

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE  