



Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Notre Cake à la mozzarella</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Moqueca de colin MSC</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>Végé</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de blé façon Thai</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de panais Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Endives Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Parmentier de pois</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Petit moulé</p> <p>Notre clafoutis coco ananas</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



TERRES^{DE}
CUISINE

INFOS MENU

FEVRIER 2023



Évaluez les plats sur l'application Terres de Cuisine.

Téléchargez l'appli Terres de Cuisine et entrez votre CODE CONFIDENTIEL réservé aux référents de cuisine



Votre avis nous intéresse !

NOUVELLES RECETTES

Votre avis nous intéresse !



- BOULETTES DE BLÉ THAÏ
- PARMENTIER DE POIS
- NOTRE CLAFOUTIS COCO ANANAS

Du Nouveau !

