

# Le Menu de la Cantine



#### Lundi 03 Fenrier

Crêpe au fromage

Blanquette de dinde Label Rouge

et ses légumes Bio

Blanquette de colin

Saint morêt

Crêpe bretonne et pâte à tartiner

Lundi 24 Fenrier

Salade verte Bio

et dès de mimolette

Gratin de macaronis Bio aux légumes et à l'emmental Bio

Purée de fruits Bio

### Mardi 04 Fevrier

Salade verte Bio

et dès de mimolette

Bolognaise de lentilles Bio

Macaronis Bio

Yaourt aromatisé

#### Mardi 25 Fevrier

Salade de pommes de terre Bio à la provencale

Loubia de bœuf

Colin sauce aneth

Carottes Bio

Saint Marcellin IGP à la coupe

Fruit de saison Bio

## Hendi of Ferrier

Salade de betteraves Bio

Tartiflette Bio

aux lardons de porc

Tartiflette végétarienne

Petit suisse sucré

Fruit de saison Bio

Heudi 27 Fevrier

Salade de pépinettes Bio

Rôti de porc

Colin meunière et citron

Epinards moulinés Bio

Bûche du pilat à la coupe

Fruit de saison Bio

#### Vendredi or Fevrier

Taboulé Bio

Colin MSC pané et citron

Purée de choux fleurs Bio

Emmental à la coupe

Purée de fruits Bio

Vendredi 28 Fevrier

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

Merlu MSC sauce safranée

Semoule Bio

Yaourt sucré

Notre cake à la noix de coco

# La chandeleur

**LUNDI 3 FEVRIER** Découvrez le menu sur L'APPLICATION **TERRES DE CUISINE** 



Cake Maison À LA NOIX DE COCO 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



AOP : Appellation d'Origine Protégée





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.