



Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crêpe au fromage Curry rouge de poulet Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corails</i> Haricots verts Bio Yaourt sucré Crêpe bretonne et pâte à tartiner	Salade verte Bio et dés d'emmental Saucisse de Francfort <i>Notre omelette soufflée à l'emmental</i> Frites Ramequin de fromage blanc nature et crème de marrons	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce safranée <i>Emincé végétal sauce provençale</i> Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio Artisanale	Salade de pépinettes aux lentilles Quenelles sauce tomate / Gratin de brocolis Bio Lozère Vache à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Salade de tortis à la tapenade Beignets de calamar et citron <i>Nuggets de blé</i> Mouliné d'épinards Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Notre frittata de légumes / Pommes de terre rissolées Edam Flan vanille	Taboulé Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> Carottes Bio sautées Carré Président Notre gâteau au yaourt et marrons	Tartinable de morue sur toast Tapenade sur toast Gratin de coquillettes Bio et choux fleurs Bio à l'emmental / Yaourt aromatisé Fruit de saison Bio

C'est la chandeleur !

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Des menus végétariens pour diversifier les protéines EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Salade de pommes de terre Galopin de veau Pané de blé Petits pois Bio Pavé de Lozère à la coupe  Flan caramel	Chou Bio mayonnaise Nems de légumes / Riz IGP Yaourt sucré Ananas au sirop 	Salade verte Bio et dés de mimolette Rôti de dinde Label Rouge <i>Emincé végétal sauce provençale</i> Purée de pommes de terre Bio Ramequin de fromage blanc  et confiture	Tartinable de pois chiches et toast Bâtonnets de colin MSC panés <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Haricots verts Bio Saint Môret Fruit de saison Bio



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




Nouvel an chinois

MARDI 17 FEVRIER
Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE





Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
 Seule la composante précisée est Bio
 • Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation D'Origine Protégée



Label Rouge
 Viande de qualité supérieure



Végé Menu Végétarien



local 150 km max d'Alès



Aide UE à destination des écoles

• Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.