



Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
<p><b>Soupe de carottes Bio</b></p> <p> <b>Tartiflette Bio</b></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><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p>Pavé de Lozère à la coupe </p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p> <b>Notre Cake à la mozzarella</b></p> <p>Omelette</p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Moqueca de colin MSC</b></p> <p>Quenelles natures sauce aurore</p> <p><b>Riz IGP</b></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><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p><b>Coleslaw de panais et carottes Bio sauce cocktail</b></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> <b>Endives Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p> <b>Parmentier Bio</b></p> <p>de pois</p> <p> <b>Yaourt nature de Lozère et sucre Bio équitable</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Falafels</p> <p> <b>Purée de choux fleurs BIO</b></p> <p>Petit moulé</p> <p> <b>Notre gâteau à la crème de châtaignes des Cévennes</b></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