



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
Crêpe au fromage Blanquette de dinde Bio et ses légumes Bio Saint morêt Crêpe et pâte à tartiner	Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Mimolette à la coupe Yaourt aromatisé	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Paupiette de veau Mouliné de butternut Bio Brie à la coupe Crêpe et pâte à tartiner	Salade de betteraves Bio Tartiflette aux lardons de porc Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Taboulé Pépites de colin MSC pané et citron Choux fleurs mornay Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Purée de fruits Bio
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Macédoine mayonnaise Chili de haricots rouges Riz IGP Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées et maïs Bio Boulettes de bœuf Galettes de légumes Saint paulin à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de haricots verts Bio Potée de dinde Label Rouge Pommes de terre au bouillon Coulommiers à la coupe Flan caramel	Rillettes de porc Pané fromager Brocolis à la crème Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Tortis au saumon MSC Gouda à la coupe Notre moelleux aux fruits rouges

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

La Chandeleur
LUNDI 3 FEVRIER
 Découvrez le menu 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
Label Rouge : Viande de qualité supérieure
Menu végétarien
Aide UE à destination des écoles

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine

Ville de Pierrefort




Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade de blé aux légumes Steak haché Purée de panais Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge Coquillettes Saint morêt Fromage blanc aromatisé	Pizza au fromage Notre terrine de colin MSC Carottes Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Tajine de bœuf Semoule Emmental à la coupe Crème dessert vanille	Salade de lentilles aux oignons Végé Nuggets de blé Haricots verts à l'ail Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Végé Salade verte Bio Gratin de macaronis aux légumes et à l'emmental Mimolette à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de pommes de terre à la provençale Loubia de bœuf Carottes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Chou Bio mayonnaise Notre Frittata aux légumes Bio Végé Pommes rissolées Vache picon Liégeois chocolat	Salade de pépinettes Rôti de porc Petits pois Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Hoki MSC sauce safranée Boullgour Yaourt sucré Notre cake à la noix de coco



Nos Pâtes sont 95% françaises
Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




Cake Maison À LA NOIX DE COCO

Découvrez la recette sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

