



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Salade de lentilles</p> <p>Végé</p> <p>Cappelletti Bio</p> <p>farçies au fromage sauce crème</p> <p>Cantal AOP prédécoupé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Saint Môret</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Quenelles Bio sauce mornay</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Edam prédécoupé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Panna cotta vanille Maison</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc sauce olives</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Edam prédécoupé</p> <p>Purée de fruit Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Saint Nectaire AOP prédécoupé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Hoki MSC sauce citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Carré président</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Végé</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Tortis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>Purée de fruits Bio</p>

 **Des Menus végétariens**
Pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS



Bonne année!



 **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.



Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Couscous de pois chiches Bio</p> <p> et ses légumes Bio</p> <p> Cantal AOP prédécoupé</p> <p>Purée de fruit Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Polenta</p> <p>Edam prédécoupé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de maïs aux oignons</p> <p>Hoki MSC sauce colombo</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux pommes caramélisées</p> <p><i>L'aligot c'est rigolo</i></p>	<p>Salade de tortis aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge sauce provençale</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Saint Môret</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Brandade parmentière de colin MSC</p> <p>  Saint Nectaire AOP prédécoupé</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>	<p> Tapenade sur toast</p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>Tortis</p> <p>Edam prédécoupé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Steak haché</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p> Riz IGP </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux ananas</p>

Menu plaisir

L'aligot c'est rigolo !

JEUDI 23 JANVIER

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Nouvel an chinois

VENDREDI 31 JANVIER

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

