



Lundi 1er Janvier	Mardi 2 Janvier	Jeudi 4 Janvier	Vendredi 5 Janvier
	Velouté Crécy Bio Galopin de veau S.V: Filet de merlu MSC sauce provençale  Frites Eclair au chocolat	Pamplemousse Bio Bolognaise bœuf Bio au jus S.V: Bolognaise de thon Coquillettes Bio Crème dessert au chocolat Bio	Taboulé d'hiver Bio Beignets de calamars et citron Choux fleur Bio mornay Fruit Bio de saison
Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
 Œuf dur Bio mayonnaise Raviolis Bio au fromage sauce tomate Bio Fruit Bio de saison	Merlu MSC sauce oseille Purée de potirons Bio Livarot AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Rôti de porc sauce dijonnaise S.V: Quenlles sauce aurore Carottes Bio à l'échalote Camembert Bio à la coupe  Galettes des Rois	Chou blanc Bio sauce cocktail Ragoût de boeuf S.V: Moqueca de colin MSC Frites Flan caramel Bio



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP








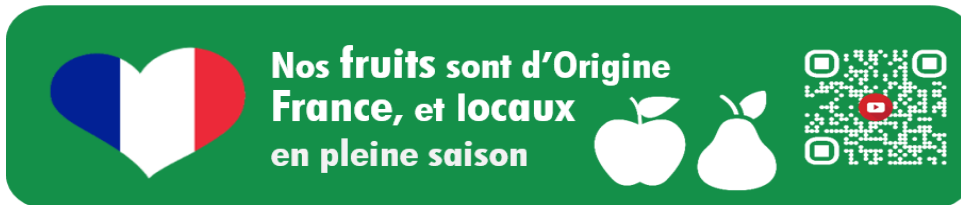

Bonne année
 Suivez nous sur **2024**
 L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



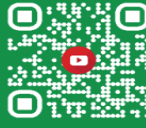
 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**

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

Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
 <p>Notre tortillas Bio de pomme de terre</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Boulettes de bœuf au jus Bio S.V: Colin MSC sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Tajine de dinde Label Rouge S.V: Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>
Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
<p><u>Repas ALLEMAND</u></p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Chipolatas Bio S.V: Pané fromager</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Ananas Bio</p>	 <p>CŒuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Parmentier Bio végétal</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février
<p>Goulash de bœuf S.V: Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge S.V: Thoionade</p> <p>Truffade Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	 <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p>  <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p>



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




les Atipik à Paris

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




la chandeleur

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

