

Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Cappelletti Bio farçies au fromage sauce crème</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Jambon blanc Bio Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce mornay</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>/</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Taboulé Bio</p> <p>Sauté de porc sauce olives</p> <p>Merlu sauce olives</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortis Bio à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p>



**Des Menus végétariens
Pour diversifier les
protéines**

EN SAVOIR PLUS



Bonne année!



Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</p> <p>Végé</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>REPAS ALLEMAND</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Filet de Hoki sauce vierge et légumes choucroute</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de pommes de terre Bio au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p>Notre moelleux aux pommes caramélisées</p> <p><i>L'aligot c'est rigolo</i></p>	<p>Salade de coquillettes Bio provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Salade verte Bio</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Brandade parmentière de colin MSC</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature Bio et confiture</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Notre moelleux aux ananas</p> <p>NOUVEL AN CHINOIS</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



bio 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.