



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Végé</p> <p>Cappelletti Bio farçies au fromage sauce crème</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Potée de bœuf Bio Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio Tomme blanche</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Colin MSC pané et citron Pané de blé</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Jambon blanc Bio et cornichon Sans porc et végétarien : Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce mornay Bio /</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Blanquette de dinde Label Rouge Boulettes de pois chiches</p> <p>Boulgour</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Salade verte bio Sauté de porc sauce olives Sans porc et végétarien : Emincé végétal sauce tomate</p> <p>Polenta</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio Poulet rôti Bio</p> <p>Galette de blé épinards</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pépinettes Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Dahl de lentilles /</p> <p>Végé</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petits suisses natures et sucre roux</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Tortis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC Bolognaise végétale</p> <p>Madeleine</p> <p>Purée de fruits artisanale Bio</p>

 **Des Menus végétariens Pour diversifier les protéines**

EN SAVOIR PLUS 

Bonne année ! 

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Couscous de pois chiches Bio semoule et ses légumes Bio</p> <p> /</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Loubia de bœuf Bio</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Purée de fruits artisanale Bio</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Sans porc et végétarien : Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p> Notre moelleux aux pommes caramélisées</p>	<p>Salade de coquillettes à la provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Pané de blé</p> <p>Choux-fleurs mornay Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Taboulé</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Brandade parmentière</p> <p>de colin MSC</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Sauté de porc sauce provençale</p> <p>Sans porc et végétarien : Falafels sauce tomate</p> <p>Tortis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p> /</p> <p>Moulins d'épinards Bio et pommes de terres</p> <p>Ramequin de yaourt nature et confiture</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Curry rouge de bœuf Bio</p> <p>Curry de rouge de lentilles corail</p> <p> Riz IGP</p> <p>Notre moelleux 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



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.