



Lundi 1er Janvier	Mardi 2 Janvier	Jeudi 4 Janvier	Vendredi 5 Janvier
Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
 <p>Œuf Bio dur mayonnaise</p> <p>Raviolis Bio</p> <p>au fromage sauce tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Merlu MSC sauce oseille</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>Carottes Bio à l'échalote</p> <p>Gouda</p>  <p>Galette des Rois</p>	<p>Chou blanc Bio sauce cocktail</p> <p>Ragoût de boeuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Coulommiers bio à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>



100% de notre riz est de Camargue
Labélisé IGP




Bonne année

Suivez nous sur 2024

L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
 <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Camembert bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Chavroux</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Tajine de dinde Label rouge</p> <p>Semoule</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>Petit moulé</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>
Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
 <p>Salade verte Bio</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Ananas Bio</p>	 <p>Notre clafoutis aux légumes et mozzarella</p> <p>Parmentier</p> <p>Végétal</p> <p>Bûche de chèvre bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février
<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert bio à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Truffade</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	 <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</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

