





Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Salade de lentilles Cappelletti Bio farçies au fromage sauce crème / Camembert à la coupe Fruit de saison IGP	Salade de blé au pesto rouge Potée de bœuf Potée de flageolets Haricots verts Bio Chanteneige  Couronne des Rois	Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise Quenelles sauce normande Bio / Carottes Bio Edam Fruit de saison Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Marmite de colin MSC, moules et crevettes / Boulgour Bûche de chèvre à la coupe Flan caramel
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Taboulé Sauté de porc sauce olives Merlu sauce olives Brocolis à la crème Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Poulet rôti Bio Pané de blé épinards Pommes noisettes Coulommiers à la coupe Crème dessert vanille	Notre cake à la mimolette Dahl de lentilles /  Riz IGP Petit suisse sucré Fruit de saison IGP	Salade verte Bio et billes de mozzarella Tortis à la bolognaise de thon MSC / Purée de fruits Bio



**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>Salade de betteraves Bio</p> <p>Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de Mozzarella</p> <p>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p>L'aligot c'est rigolo</p> <p>Petit suisse sucré</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>/</p> <p>Choux-fleurs mornay Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Pizza au fromage</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint morêt</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Brandade parmentière de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) et dès de brebis</p> <p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflé à l'emmental</p> <p>Epinards moulins Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux 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

VENREDI 31 JANVIER
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE