

Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Salade de lentilles</p> <p>Végé Cappelletti Bio</p> <p>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</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Colin pané et citron</p> <p>/</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Edam</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce mornay</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>/</p> <p>Boulgour</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Taboulé</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 noisettes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Steak haché</p> <p>Hoki sauce citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Végé Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Tortis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Emmental</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	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</p> <p> /</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>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de maïs aux oignons</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo</p> <p>Hoki sauce colombo</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux pommes caramélisées</p>	<p>Salade de tortis aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 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 à l'ail</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Brandade parmentière de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Flan chocolat</p>	<p> Falafels sauce tomate</p> <p>/</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>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflé à l'emmental</p> <p>Epinards Bio moulinés</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>Notre moelleux aux 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.