

Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Salade de lentilles</p> <p>Végé Cappelletti Bio</p> <p>farçiges au fromage sauce crème</p> <p>/</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p> Couronne des Rois</p>	<p>Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce mornay Bio</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Edam</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>Bulgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc sauce olives</p> <p>Merlu sauce olives</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Emmental à la coupe</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>Coulommiers à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Notre cake à la mimolette</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>Salade verte Bio</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Tortis</p> <p>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>Salade de betteraves Bio</p> <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>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>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 moulinés 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>

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



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Blanquette de dinde Label Rouge</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette de colin </p> <p>Saint morêt</p> <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p> 	<p> Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Macaronis</p> <p>/</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>aux lardons de porc</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p> Chili de haricots rouges</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées et maïs Bio</p> <p>Boulettes de bœuf sauce champignons</p> <p>Merlu sauce champignons</p> <p>Galettes de légumes</p> <p> Carré frais Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pané fromager</p> <p>/</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Tortis</p> <p>au saumon MSC</p> <p>/</p> <p>Notre moelleux aux fruits rouges</p>



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




La chandeleur

LUNDI 3 FEVRIER

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE


