






Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Salade de lentilles</p> <p><b>Végé</b> <b>Cappelletti Bio</b></p> <p>farçiges au fromage sauce crème</p> <p>/</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Chanteneige</p> <p> <b>Couronne des Rois</b></p>	<p>Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise</p> <p><b>Quenelles sauce mornay Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Edam</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</b></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><b>Brocolis à la crème Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>Poulet rôti Bio</b></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><b>Végé</b> Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Tortis</p> <p><b>à la bolognaise de thon MSC</b></p> <p>/</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></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



**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**



**Aide UE à  
destination  
des écoles**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.