

















Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p><b>Salade de lentilles Bio</b></p> <p><b>Végé</b> <b>Raviolis Bio</b> farçies emmental basilic sauce crème /</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p><b>Salade de blé Bio au pesto rouge</b></p> <p>Potée de bœuf Potée de flageolets</p> <p><b>Haricots verts à l'ail Bio</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Galette des Rois à la framigane</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental</p> <p>Galopin de veau Colin pané et citron</p> <p><b>Purée de patates douces Bio</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Jambon blanc Bio</b> Cœuf dur mayonnaise</p> <p><b>Quenelles sauce mornay Bio</b> /</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p><b>Bourquette Bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> <b>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</b> /</p> <p><b>Boulgour Bio</b> Edam</p> <p><b>Yaourt brassé Bio et sucre</b></p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p><b>Taboulé Bio</b> Sauté de porc sauce olives Merlu sauce olives</p> <p><b>Brocolis à la crème Bio</b> 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> Pané de blé épinards</p> <p><b>Pommes de terre rissolées Bio</b></p> <p><b>Tomme blanche Bio à la coupe</b> <b>Yaourt brassé Bio sur lit d'abricots</b></p>	<p><b>Salade de pépinettes Bio</b> Boulettes de bœuf Hoki sauce vierge</p> <p><b>Petits pois Bio</b> Carré président</p> <p><b>Galette des Rois à la framigane</b></p>	<p><b>Notre cake à la mimolette</b></p> <p><b>Dahl de lentilles Bio</b> /</p> <p><b>Végé</b> <b>Riz IGP Bio</b> Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> et billes de mozzarella</p> <p><b>Tortis Bio</b> à la bolognaise de thon MSC /</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	Mercredi 22 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>Gouda Bio</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 Bio</p> <p> Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p> Pain aux céréales</p> <p> Yaourt brassé Bio à la vanille</p>	<p>Salade de maïs Bio aux oignons</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo</p> <p>Hoki sauce colombo</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de pommes de terre Bio 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 Bio 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	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 à l'ail Bio</p> <p>Saint morêt</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Brandade parmentière Bio de colin MSC</p> <p>/</p> <p> Bournette Bio à la coupe</p> <p> Flan chocolat</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Falafels sauce tomate Bio</p> <p> /</p> <p>Tortis Bio</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 Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Epinards moulinés Bio</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p> Yaourt brassé Bio et confiture</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p>/</p> <p> Riz IGP Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux litchis</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**

VENDREDI 31 JANVIER

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

