

Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Végé Raviolis Bio farçies emmental basilic sauce crème /</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade de blé Bio au pesto rouge</p> <p>Potée de bœuf Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts à l'ail Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p>Galette des Rois à la framigane</p>	<p>Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Galopin de veau Colin pané et citron</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Jambon blanc Bio Cœuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce mornay Bio /</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Bourquette Bio à la coupe</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>Boulogour Bio</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt brassé Bio et sucre</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Taboulé Bio</p> <p>Sauté de porc sauce olives 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 Pané de blé épinards</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Tomme blanche Bio à la coupe</p> <p>Yaourt brassé Bio sur lit d'abricots</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Boulettes de bœuf Hoki sauce vierge</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Carré président</p> <p>Galette des Rois à la framigane</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Dahl de lentilles Bio /</p> <p>Végé Riz IGP Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade verte Bio et billes de mozzarella</p> <p>Tortis Bio 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	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> 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></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

