



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
 <p>Salade de lentilles</p> <p><b>Cappelletti Bio</b></p> <p>farçies au fromage sauce crème</p> <p>/</p> <p><b>Fruit de saison IGP</b></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</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p><b>Quenelles sauce mornay Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></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	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><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>Crème dessert vanille</p>	 <p>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>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><b>Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p>/</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de haricots verts bio</b></p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta</p> <p>Yaourt nature</p>	<p><b>Verre de sirop de grenadine</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b></p> <p><i>Bâtonnets de Mozzarella</i></p> <p><b>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</b></p> <p><i>L'aligot c'est rigolo</i></p> <p><b>Notre moelleux aux pommes caramélisées</b></p>	<p>Salade de coquillettes à la provençale</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Choux-fleurs mornay Bio</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Ragoût de dinde Label Rouge</b></p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Brandade parmentière</p> <p><b>de colin MSC</b></p> <p>/</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</b></p> <p>Steak haché</p> <p><i>Notre omelette soufflée à l'emmental</i></p> <p><b>Epinards moulinés Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p><b>Chou chinois Bio en mayonnaise</b></p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>Nems de légumes</b></p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Notre moelleux ananas</b></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

