



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Salade de lentilles  Tortellinis farcies au fromage sauce crème / Fruit de saison IGP	Potée de bœuf Potée de flageolets Haricots verts Bio à l'ail Chanteneige  Couronne des Rois	Salade verte Bio Galopin de veau Colin pané et citron Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise Quenelles Bio sauce mornay / Carottes Bio sautées Fruit Bio de saison	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Marmite de colin MSC, moules et crevettes / Boulgour Flan caramel
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Taboulé Sauté de porc sauce olives Merlu sauce olives Brocolis Bio à la crème Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Poulet rôti Bio Pané de blé épinards Pommes noisettes Crème dessert vanille	Salade de pépinettes Boulettes de bœuf Hoki sauce vierge Petits pois Bio  Couronne des Rois	 Dahl de lentilles / Riz IGP Petit suisse sucré Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Tortis à la bolognaise de thon MSC / Purée de fruits Bio

Des Menus végétariens
Pour diversifier les protéines


EN SAVOIR PLUS

Bonne année!



Le Menu de la Cantine




Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de maïs aux oignons</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo</p> <p>Hoki sauce colombo</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><i>L'aligot c'est rigolo</i></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>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 Bio mornay</p> <p>Fruit Bio de saison</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 Bio à l'ail</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Brandade parmentière de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Tortis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflé à l'emmental</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Végé</p> <p>Nems de légumes</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre moelleux à l'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

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