



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Végé Cappelletti Bio</p> <p>farçages au fromage sauce crème</p> <p>/</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</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Chanteneige</p> <p> Couronne des Rois</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Ceuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce mornay</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Edam</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>/</p> <p>Boulgour Bio</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 Bio</p> <p>Sauté de porc sauce olives</p> <p>Merlu sauce olives</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Végé Dahl de lentilles Bio</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et billes de mozzarella</p> <p>Tortis Bio</p> <p>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!



Le Menu de la Cantine




Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Couscous de pois chiches Bio</p> <p>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 Bio</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 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 tortis Bio aux crudités</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay</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 Bio</p> <p>de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>et dès de brebis</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>Nems de légumes</p> <p> / </p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux litchis</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

