


Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
 <p>Salade de lentilles</p> <p>Cappelletti Bio</p> <p>farçies au fromage sauce crème</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison IGP</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>Cœuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce mornay</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</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>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Panê de blé épinards</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	 <p>Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade verte Bio</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 !





Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</p> <p>Végé</p> <p>/</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>REPAS ALLEMAND</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Filet de Hoki sauce vierge et légumes choucroute</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>L'aligot c'est rigolo</i></p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p>Notre moelleux aux pommes caramélisées</p>	<p>Salade de coquillettes provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay</p> <p>Yaourt aromatisé</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 à l'ail</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Brandade parmentière</p> <p>de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflée 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 aux ananas</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