






Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Salade de blé levantine	Salade verte Bio	Mâche et bâtonnet de mozzarella pané	Salade de betteraves Bio
Blanquette de porc	et dès d'emmental	Rôti de dinde Label Rouge aux cèpes	Dahl de lentilles 
Colin sauce curry	Bolognaise de thon MSC	Saumon sauce crème	/
Carottes Bio sautées	/	Pommes pins	Riz IGP
Camembert à la coupe	Macaronis	Notre fondant chocolat noir et blanc Chantilly	Bûche de chèvre à la coupe
 Fruit de saison Bio	Crème dessert vanille	Père Noël en chocolat et Clémentine Bio	Purée de fruits Bio



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison








Bonnes fêtes de fin d'année!



 **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**
 **Aide UE à destination des écoles**

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

Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Salade de lentilles</p> <p>Végé Cappelletti Bio</p> <p>farçiges au fromage sauce crème</p> <p>/</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p> Couronne des Rois</p>	<p>Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce mornay Bio</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>Bulgour</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</p> <p>Sauté de porc sauce olives</p> <p>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</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Végé 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>et billes de mozzarella</p> <p>Tortis</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>Salade de betteraves Bio</p> <p>Couscous de pois chiches Bio 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</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</p> <p>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p>Petit suisse sucré</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 mornay Bio</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 de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) et dès de brebis</p> <p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflé à l'emmental</p> <p>Epinards moulinés Bio</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</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux 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

