



Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
<p>Végé</p> <p>Oeuf Bio dur mavonnaise Raviolis Bio</p> <p>au fromage sauce tomate</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Merlu MSC sauce oseille</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>Carottes Bio à l'échalote</p> <p>Gouda</p> <p>Galettes des Rois</p>	<p>Potage de légumes bio</p> <p>Ragoût de boeuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
<p>Végé</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Tajine de dinde Label rouge</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Bonne année

Suivez nous sur **2024**















L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




Le Menu de la Cantine


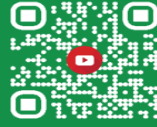
Ville de Paradou




Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
<p>Salade verte Bio</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz IGP</p> <p>Paris Brest</p> 	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Ananas Bio</p>  	<p>Végé</p> <p>Notre clafoutis aux légumes et mozzarella</p> <p>Parmentier</p> <p>Végétal</p> <p>Fruit Bio de saison</p>  	<p>Potage de légumes bio</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février
<p>Goulash de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>  	<p>Végé</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison bio</p>    	<p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Truffade</p> <p>Purée de fruits Bio</p> 	<p>CRANDELEUR</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p>  



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

Les Atipik à Paris

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



La chandeleur

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



bio 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

Végé 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.