



| Lundi 06 Janvier | | Mardi 07 Janvier | | Jeudi 09 Janvier | | Vendredi 10 Janvier | |
|------------------|---|------------------|--|------------------|---|---------------------|--|
| | Salade de lentilles Cappelletti Bio farçies au fromage sauce crème | | Potée de bœuf Haricots verts Bio Chanteneige | | Rillettes de porc Quenelles sauce mornay Bio Carottes Bio | | Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Marmite de colin MSC, moules et crevettes Boullgour |
| | Fruit de saison IGP | | Couronne des Rois | | Fruit de saison Bio | | Flan caramel |
| Lundi 13 Janvier | | Mardi 14 Janvier | | Jeudi 16 Janvier | | Vendredi 17 Janvier | |
| | Taboulé Sauté de porc sauce olives Brocolis à la crème Bio | | Carottes râpées Bio Poulet rôti Bio Pommes noisettes | | Dahl de lentilles Riz IGP Petit suisse sucré | | Salade verte Bio Tortis à la bolognaise de thon MSC |
| | Fruit de saison Bio | | Crème dessert vanille | | Fruit de saison IGP | | Purée de fruits Bio |

**Des Menus végétariens
Pour diversifier les protéines**

EN SAVOIR PLUS

Bonne année!

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

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 20 Janvier | Mardi 21 Janvier | Jeudi 23 Janvier | Vendredi 24 Janvier |
|---|--|---|---|
| <p>Couscous de pois chiches Bio</p> <p>Végé</p> <p>et ses légumes Bio</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>Polenta</p> <p>Yaourt aromatisé</p> | <p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p><i>L'aligot c'est rigolo</i></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>Choux-fleurs mornay Bio</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>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Brandade parmentière de colin MSC</p> <p>Flan chocolat</p> | <p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché</p> <p>Epinards moulinés Bio</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>Riz IGP</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