



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Salade verte bio crouton cordon bleu pomme duchesse emmental cotentin Corbeille de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Salade de pommes de terre américaine Potée de bœuf Haricots verts à l'ail Bio pate penne Chanteneige Mimolette Galette des Rois framigane	Salade verte Bio Salade d'endives Bio Galopin de veau écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Potirons Bio Emmental à la coupe Bûche de chèvre à la coupe Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	salade verte Oeuf dur mayonnaise bio Quenelles sauce mornay Carottes sautées Bio Riz IGP Edam Vache qui rit Corbeille de fruits Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Céleris remoulade Bio brandade de colin Choux fleurs Bio mornay Plateaux de fromages Flan caramel flan chocolat

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO₂
- 13 lupins
- 14 mollusques



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 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Taboulé	Carottes râpées Bio	Salade de pépinettes	Salade chou blanc et chou rouge Bio	Notre cake à la mimolette
Salade de maïs	10 Chou chinois Bio	10 Salade de haricots blancs	10	1 3 7
Sauté de porc	10 Poulet rôti Bio	10 Boulettes de bœuf	4	Végé
Brocolis à la crème Bio	frite	Petits pois carotte Bio		Dahl de lentilles
7 Polenta Bio	Haricots verts Bio	semoule bio		pomme de terre vapeur
7 Emmental à la coupe	Coulommiers à la coupe	Carré président		Carottes Bio à l'ail
7 Brie à la coupe	7 Ossau Iraty AOP à la coupe	Tomme noire	7	7 Plateau de fromages
7 Corbeille de fruits Bio	7 Notre entremet	crème dessert vanille	7	Purée de fruits Bio
	flan vanille	Crème dessert chocolat	7	au choix
	7	8		

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- oeufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO₂ 12
- lupins 13
- mollusques 14

Des menus végétariens pour diversifier les protéines EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE


Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
tapenade verte et noir	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Salade de maïs et echalote	Verre de sirop de grenadine Salade verte Bio	Salade de coquillettes à la provençale
	10 7 Salade de haricots verts Bio	10 Salade de pois chiches	<i>L'aligot c'est rigolo</i> 10 Saucisse de Toulouse	10 Bâtonnets de colin MSC panés et citron
Couscous de pois chiches Bio Végé	lasagne de bœuf 7	Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo	Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot) 7 3	7 Choux fleurs mornay gratine Bio
et ses légumes Bio		Carottes Bio	Potirons saute Bio	potome de terre saute Bio
Saint Marcellin IGP à la coupe 7	Mimolette	Brie à la coupe	Vache picon	Plateau de fromages
Emmental à la coupe 7	Fromage fouetté	Tomme blanche à la coupe	Gouda	7
Corbeille de fruits Bio 7	Yaourt aromatisé	Corbeille de fruits Bio 7	Notre moelleux aux pommes caramélisées 7 3 1	salade de fruits Bio 7
	Yaourt sucré			



Menu plaisir
L'aligot c'est rigolo!

JEUDI 23 JANVIER
Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Pizza au fromage	Carottes râpées Bio	Tapenade sur toast	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)	Chou chinois Bio en mayonnaise
7	10	Végé	10	3 10 
Ragoût de dinde Label Rouge	Salade verte Bio	7 Toast de chèvre chaud	Taboulé Végé	Nems de légumes
Haricots verts à l'ail Bio	Brandade parmentière	Falafels sauce tomate	ravioli de bœuf	Riz IGP cantonais
1	7 de colin MSC	Tortis	Epinards a la creme Bio	2 3
pate penne bio	haricot beurre bio	Poêlée de légumes Bio	7	Plateau de fromages
Saint morêt	Camembert à la coupe	Yaourt sucré	7 Saint paulin à la coupe	7
7 Gouda	7 Bûche du pilat à la coupe	7 Yaourt aromatisé	7 Coulommiers à la coupe	Notre moelleux aux litchis
7	7 Liégeois chocolat	7	7 salade de fruits bio	7 1 3
Corbeille de fruits Bio	8 liegeois vanille	7		
	7			

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites
- 13 lupins
- 14 mollusques

Nouvel an chinois
VENDREDI 31 JANVIER
 Découvrez les menus
 SUR L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE

