



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 beignet de calamar	Végé Dahl de lentilles
Brocolis à la crème Bio	frite	Petits pois carotte Bio	Potirons saute Bio	pomme de terre vapeur
7 Polenta Bio	Haricots verts Bio	semoule bio	Petit suisse sucré	Carottes Bio à l'ail
7 Emmental à la coupe	7 Coulommiers à la coupe	7 Carré président	Petit suisse aromatisé	7 Plateau de fromages
7 Brie à la coupe	7 Ossau Iraty AOP à la coupe	7 Tomme noire	Corbeille de fruits Bio	Purée de fruits Bio
7 Corbeille de fruits Bio	7 Notre entremet	7 crème dessert vanille		au choix
	7 flan vanille	7 Crème dessert chocolat		
		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 7	Vache picon	Plateau de fromages
Emmental à la coupe 7	Fromage fouetté 7	Tomme blanche à la coupe 7	Gouda	7
Corbeille de fruits Bio	Yaourt aromatisé 7	Corbeille de fruits Bio 7	Notre moelleux aux pommes caramélisées 7 3 1	salade de fruits Bio
	Yaourt sucré 7			

Menu plaisir
L'aligot c'est rigolo!

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



Les allergènes

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

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	Nems de légumes
Haricots verts à l'ail Bio	Brandade parmentière	7 Falafels sauce tomate	10 ravioli de bœuf	Riz IGP cantonais
pate penne bio	7 de colin MSC	Tortis	7 Epinards a la creme Bio	2 3
1	haricot beurre bio	Poêlée de légumes Bio	Saint paulin à la coupe	Plateau de fromages
7 Saint morêt	Camembert à la coupe	Yaourt sucré	7 Coulommiers à la coupe	7 Notre moelleux aux litchis
7 Gouda	7 Bûche du pilat à la coupe	Yaourt aromatisé	7 salade de fruits bio	7 1 3
7 Corbeille de fruits Bio	7 Liégeois chocolat	7 Corbeille de fruits Bio		
	8 liegeois vanille			

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

