



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p><b>Végé</b> Cappelletti Bio</p> <p>farçies au fromage sauce crème</p> <p>/</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison IGP</p>	<p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail - Polenta Bio crémeuse Ossau Iraty AOP à la coupe</b></p> <p> Couronne des Rois</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Galopin de veau</p> <p>Colin pané et citron</p> <p><b>Purée de patates douces Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel (en pot)</p>	<p>Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise</p> <p><b>Quenelles Bio sauce mornay</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio - Riz IGP Bio</b></p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Velouté de légumes Bio</b></p> <p>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>/</p> <p><b>Boulgour Bio</b></p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Sauté de porc sauce olives</p> <p>Merlu sauce olives</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème - Polenta Bio crémeuse</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p><b>Poulet rôti Bio</b></p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Frites</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Salade de pépinettes Bio</b></p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Hoki sauce citron</p> <p><b>Petits pois Bio - Blé Bio</b></p> <p> Couronne des Rois</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Dahl de lentilles Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit de saison IGP</p>	<p><b>Velouté de légumes Bio</b></p> <p><b>Tortis Bio</b></p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p><b>Purée de fruit Bio</b></p>



**Des Menus végétariens  
Pour diversifier les  
protéines**

EN SAVOIR PLUS



Bonne 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 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Velouté de potirons Bio</p> <p>Couscous de pois chiches Bio</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Végé</p> <p>/</p> <p>Flan caramel</p>	<p> <b>REPAS TERROIR</b></p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Petit épeautre Bio</p> <p>Yaourt sucré de la Ferme du Buissonnet</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo</p> <p>Hoki sauce colombo</p> <p>Carottes Bio - Riz IGP Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de pommes de terre Bio 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 tortis Bio aux crudités</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay - Blé Bio</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail - Boulgour Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Brandade parmentière Bio de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Falafels Bio sauce tomate</p> <p>Végé</p> <p>/</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflé à l'emmental</p> <p>Epinards Bio moulinés - Polenta Bio crémeuse</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture (en pot)</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Végé</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p> NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Notre moelleux aux 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



**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.