



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Salade de lentilles <b>Végé</b> Tortellinis farçies au fromage sauce crème / <b>Fruit de saison IGP</b>	Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> <b>Haricots verts Bio à l'ail</b> Chanteneige <b>Couronne des Rois</b>	<b>Salade verte Bio</b> Galopin de veau <i>Colin pané et citron</i> <b>Purée de patates douces Bio</b> Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Rillettes de porc <i>Œuf dur mayonnaise</i> <b>Quenelles Bio sauce mornay</b> / <b>Carottes Bio sautées</b>  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> <b>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</b> / Boulgour  Flan caramel
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Taboulé Sauté de porc sauce olives <i>Merlu sauce olives</i> <b>Brocolis Bio à la crème</b>  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Carottes Bio râpées</b> <b>Poulet rôti Bio</b> <i>Pané de blé épinards</i> Pommes noisettes  Crème dessert vanille	Salade de pépinettes Boulettes de bœuf <i>Hoki sauce vierge</i> <b>Petits pois Bio</b>  <b>Couronne des Rois</b>	<b>Végé</b> Dahl de lentilles / <b>Riz IGP</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison IGP</b>	<b>Salade verte Bio</b> Tortis <b>à la bolognaise de thon MSC</b> / <b>Purée de fruits Bio</b>



Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p><b>Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</b></p> <p><b>Végé</b> /</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de maïs aux oignons</p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo</b></p> <p>Hoki sauce colombo</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Verre de sirop de grenadine</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b></p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p><b>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</b></p> <p><b>Notre moelleux aux pommes caramélisées</b></p>	<p>Salade de coquillettes à la provençale</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Choux-fleurs Bio mornay</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Ragoût de dinde Label Rouge</b></p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Brandade parmentière</p> <p><b>de colin MSC</b></p> <p>/</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Tortis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</b></p> <p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflé à l'emmental</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p><b>Chou chinois Bio en mayonnaise</b></p> <p><b>Végé</b> <b>Nems de légumes</b></p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Notre moelleux à l'ananas</b></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