







# Le Menu de la Cantine



Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 <p><b>Betteraves Bio</b> Gratin de coquillettes à la mozzarella  Crème dessert vanille</p>	<p>Steak haché Pommes noisette Camembert à la coupe  <b>Compote Bio</b></p>	<p>Salade verte Bio <b>Parmentier au potiron Bio</b> de merlu MSC   <b>Galette des Rois</b></p>
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
<p>Salade de pépinettes  <b>Cordon bleu Bio</b>  <b>Haricots verts Bio persillées</b>  <b>Fruit Bio de saison</b></p>	 <p><b>Notre tortillas Bio de pommes de terre</b>  <b>Epinards Bio moulinés</b> Fromage fouetté Mousse au chocolat</p>	 <p><b>Bâtonnets de carottes Bio</b> <b>Saucisse de francfort</b>  Frites  Pop corn sucré</p>	<p><b>Filet de merlu MSC sauce safranée</b>  Riz IGP Gouda  <b>Fruit Bio de saison</b></p>



**100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**




## Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Couscous de poulet Label rouge</b></p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p><b>Purée de panais Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Choux blanc Bio</b></p> <p>Bolognaise de pois</p> <p>Macaronis</p> <p><b>Notre gâteau aux marrons</b></p>	<p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p>Notre Truffade</p> <p><b>Compote Bio</b></p>
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p><b>Coleslaw de carottes Bio et haricots mungo</b></p> <p><b>Nems de légumes</b></p> <p><b>Riz à la chinoise</b></p> <p>Beignet à la pomme</p> <p><b>Végé</b></p>	<p>Potée de boeuf aux flageolets</p> <p>Polenta</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p><b>Endives Bio</b></p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre Cake emmental olives</p> <p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
<p>Financière de bœuf</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Lasagnes</p> <p>de pois à la tomate</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Galette Bretonne à garnir</b></p> <p>(galette de froment avec jambon LR et garniture pommes de terre - champignons)</p> <p><b>Crêpe Bretonne</b></p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>

**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

**Nouvel an chinois**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**La chandeleur**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE