



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p><b>Velouté de potirons Bio</b></p> <p><b>Végé</b> <b>Cappelletti Bio au fromage</b> </p> <p>à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison IGP</b> </p>	<p>Salade de pommes de terre américaine</p> <p>Potée de bœuf </p> <p>Potée de flageolets</p> <p><b>Haricots verts à l'ail Bio</b></p> <p>Chanteneige</p> <p><b>Couronne des Rois</b> </p>	<p>Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b> </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce ciboulette</b></p> <p>Emincé végétal sauce crème</p> <p>Bouलगूर</p> <p>Edam</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et crème de châtaignes des Cévennes</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc aux olives </p> <p>Omelette soufflée</p> <p><b>Brocolis à la crème Bio</b></p> <p><b>Lozère vache à la coupe</b> </p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p> <p></p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b> </p> <p><b>Poulet rôti Bio</b></p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> </p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p><b>Végé</b> Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison IGP</b> </p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dés de brebis</p> <p>Tortis</p> <p><b>à la bolognaise de thon MSC</b></p> <p>Tortis à la bolognaise de soja</p> <p><b>Purée de fruits Bio artisanale</b> </p>

 **Des Menus végétariens Pour diversifier les protéines**

EN SAVOIR PLUS 

**Bonne année ! **



Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Couscous de pois chiches</p> <p><b>V</b>égé</p> <p>et ses légumes</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia aux haricots blancs</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p>Mimolette</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre bio équitable</p>	<p>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>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux pommes caramélisées</p>	<p>Salade de coquillettes à la provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Pizza au fromage</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Haricots verts à l'ail Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Velouté de carottes Bio</p> <p>Parmentier Bio de brandade</p> <p>Parmentier Bio végétal</p> <p>Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché</p> <p>Omelette soufflée</p> <p>Epinards moulinés Bio</p> <p>Philadelphia</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux à l'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