


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

