



Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Mercredi 4 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 Betteraves Bio Gratin de coquillettes à la mozzarella Crème anglaise Madeleine	Salade de lentilles Blanquette de colin MSC Carottes Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Duo de choux Bio en mayonnaise Steak haché SV : Filet de colin sauce tomate Pommes noisette Camembert à la coupe Compote Bio	Salade verte Bio Parmentier au potiron Bio de merlu MSC Yaourt sucré  Galette des Rois
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Mercredi 11 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
Salade de pépinettes Cordon bleu Bio SV : Nuggets de blé Haricots verts Bio persillés Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	 Pizza Notre tortillas Bio de pommes de terre Epinards Bio moulinsés Fromage fouetté Mousse au chocolat	 Salade verte Bio Miron de haricots blancs Blé aux petits légumes Petit suisse sucré  Brioche aux pépites de chocolat	 Bâtonnets de carottes Bio et sauce fromagère Saucisse de francfort * SV : Poisson pané Frites Pop corn sucré	Tapenade sur toast Filet de merlu MSC sauce safranée Riz IGP Gouda Fruit Bio de saison



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Le menu enchanté

Découvrez le menu 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**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine



Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Mercredi 18 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
Carottes Bio râpées Couscous de poulet Label rouge SV : Couscous de pois chiches et ses légumes Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Flan caramel	Salade de maïs Bâtonnets de colin MSC panés et citron Purée de panais Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Crêpe au fromage Steak haché SV : Omelette Petits pois Bio Petit moulé Fruit Bio de saison	 Choux blanc Bio et dès de brebis Bolognaise de pois Macaronis Notre gâteau aux marrons	Jambon blanc Label rouge * SV : Œufs durs mayonnaise Notre Truffade Salade verte Bio Compote Bio
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Mercredi 25 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
 Coleslaw de carottes Bio et haricots mungo  Nems de légumes Riz IGP à la chinoise Yaourt sucré Beignet à la pomme	Salade verte Bio Potée de boeuf aux flageolets SV : Potée de colin aux flageolets Polenta Brie à la coupe Compote Bio	Taboulé d'hiver Sauté de dinde Label Rouge sauce tandoori SV : Omelette Galettes de légumes Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Endives Bio et dès de mimolette Pâtes à la carbonara * SV : Pâtes à la carbonara de saumon Flan chocolat	Notre Cake emmental olives Filet de colin meunière et citron Choux fleur Bio mornay Cotentin Fruit Bio de saison
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Mercredi 1er Février	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
Salade de pommes de terre parisienne Financière de boeuf SV : Quenelles sauce mornay Carottes Bio Coulommiers à la coupe Compote Bio	Rillettes de porc * SV : Sardine à l'huile Lasagnes de pois à la tomate Vache picon Fruit Bio de saison	Macédoine Bio mayonnaise Filet de merlu MSC sauce aurore Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Mousse au chocolat	 Carottes Bio râpées Galette Bretonne à garnir * (galette de froment avec jambon Label Rouge et garniture pommes de terre - champignons) SV : Galette de froment végétarienne à garnir  Crêpe Bretonne sauce caramel	 Mousse de pois chiches sur toast Nuggets de blé Haricots verts Bio Edam Fruit Bio de saison



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

