



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p><b>Végé</b></p> <p><b>Cappelletti Bio</b> farçies au fromage sauce crème</p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b>  </p> <p><b>Fru de saison Bio</b>  </p>	<p>Potée de bœuf</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p><b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b>  </p> <p><b>Couronne des Rois</b> </p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Galopin de veau</p> <p><b>Purée de patates douces Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p><b>Jambon blanc Bio</b></p> <p><b>Quenelles Bio sauce mornay</b></p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b>  </p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</b></p> <p><b>Boullgour Bio</b></p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p>Sauté de porc sauce olives</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b>  </p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Poulet rôti Bio</b></p> <p><b>Pommes de terre risolées Bio</b></p> <p><b>Crème dessert vanille Bio</b></p>	<p><b>Salade de pépinettes Bio</b></p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Couronne des Rois</b> </p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Dahl de lentilles Bio</b></p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b>  </p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Tortis Bio</b></p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>



# Le Menu de la Cantine

Janvabrien



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

**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

