



Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	<b>Betteraves Bio</b> Gratin de coquillettes  à la mozzarella Crème anglaise Madeleine	<b>Salade verte Bio</b> Steak haché Pané de blé épinards  <b>Pommes de terre grenaille Bio</b> Lozère vache à la coupe  <b>Compote Bio</b>	<b>Potage de légumes Bio</b> Parmentier de brandade  <b>au potiron Bio</b> Parmentier de pois au potiron Bio  Yaourt sucré de Lozère  <b>Galette des Rois</b>
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
Salade de pépinettes  <b>Cordon bleu Bio</b> Pané fromager  <b>Haricots verts Bio persillées</b> Pavé de Lozère à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	Pizza  <b>Notre tortillas de pommes de terre</b>  <b>Epinards Bio moulinsés</b> Fromage fouetté <b>Yaourt nature de Lozère et sucre Bio équitable</b>	<b>Bâtonnets de carottes Bio</b> <b>et sauce fromagère</b> <b>Saucisse de francfort</b> Galette de soja  <b>Frites</b>  <b>Pop corn sucré</b>	Salade de maïs  <b>Dos de colin MSC meunière et citron</b>  Pané de blé épinards <b>Purée de brocolis Bio</b> Coulommiers à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>

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.



Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
<p><b>Coleslaw chou bio et carottes vinaigrette</b> </p> <p>et dés d'emmental</p> <p><b>Couscous de poulet Label Rouge</b></p> <p>Couscous de pois chiches</p> <p><b>et ses légumes Bio</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Betteraves Bio vinaigrette</b></p> <p><b>Filet de merlu MSC sauce safranée</b></p> <p>Quenelles natures sauce safranée</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b> </p> <p><b>Bolognaise de soja Bio</b></p> <p>Macaronis</p> <p>Yaourt aromatisé de Lozère</p> <p>Notre gâteau à la fleur d'oranger</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p><b>Notre Truffade aux pommes de terre Bio</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Compote Bio</b></p>
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
<p><b>Coleslaw de carottes Bio et haricots mungo</b> </p> <p><b>Nems de légumes</b></p> <p>Riz à la chinoise</p> <p>Yaourt sucré de Lozère</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Potée de boeuf aux flageolets</p> <p>Mitonné de flageolet</p> <p>Polenta</p> <p>Lozère vache à la coupe</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p><b>Endives Bio</b></p> <p>et dés de mimolette</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Pâtes à la bolognaise de lentilles</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Notre Cake emmental olives</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC</b></p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p><b>Purée de choux fleurs Bio</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Financière de bœuf</p> <p>Quenelles sauce mornay</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>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Lasagnes</p> <p><b>de soja Bio à la tomate</b></p> <p>Yaourt aromatisé de Lozère</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b> </p> <p><b>Galette Bretonne à garnir</b> </p> <p>(galette de froment avec jambon et garniture pommes de terre - champignons)</p> <p>Galette bretonne à garnir végétarienne</p> <p><b>Crêpe Bretonne</b> </p> <p>Pâte à tartiner (pot)</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast </p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit de saison Bio</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