



| Lundi 02 Janvier 2023   | Mardi 03 Janvier   | Mercredi 04 Janvier  | Jeudi 05 Janvier   | Vendredi 06 Janvier  |
|---|--|--|--|--|
|   | Salade de betteraves<br>Galopin de veau sauce tomate<br>Pommes noisettes<br><br>Cantal AOP<br>Purée de pommes                  | Carottes râpées BIO<br>Hoki MSC sauce curry<br>Riz BIO<br><br>Saint paulin BIO à la coupe<br>Fruit de saison BIO | Velouté de légumes BIO<br>Gratin de coquillettes BIO<br>à la mozzarella<br><br>Yaourt nature BIO<br>Fruit de saison BIO                          | Salade verte BIO<br>Parmentier BIO<br>de merlu MSC<br><br>Camembert BIO à la coupe<br>Galette Frangipane des Rois                |
| <b>Goûter</b>   |  |  |  |  |
|   |  | Pain - chocolat<br>Purée de fruits   |  |  |
| Lundi 09 Janvier  | Mardi 10 Janvier   | Mercredi 11 Janvier  | Jeudi 12 Janvier   | Vendredi 13 Janvier  |
| Salade de pois chiches<br><br>Sauté de poulet Label Rouge<br><br>Polenta BIO - Haricots verts<br>Bleu BIO à la coupe<br>Fruit de saison BIO | Duo de choux BIO sauce cocktail<br><br>Blanquette de colin MSC<br><br>Riz IGP BIO<br>Saint morêt BIO<br>Mousse au chocolat BIO | Salade verte BIO<br><br>Mitonné de haricots blancs<br><br>Pâtes BIO<br>Gouda BIO<br>Notre moelleux au citron     | Bâtonnets de carottes BIO<br>et notre sauce fromage blanc et herbes<br>Knack de volaille BIO<br>et notre Ketchup<br>Frites BIO<br>Pop corn sucré | Notre Pizza au fromage<br><br>Tortilla de Pommes de terre BIO<br>Epinards à la crème<br>Yaourt nature BIO<br>Fruit de saison BIO |
| <b>Goûter</b>   |  |  |  |  |
|   |  | Pain - confiture<br>Fruit de saison  |  |  |

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

## Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



| Lundi 16 Janvier   | Mardi 17 Janvier  | Mercredi 18 Janvier   | Jeudi 19 Janvier   | Vendredi 20 Janvier  |
|--|---|---|--|--|
| Salade de maïs et thon<br>Poisson pané et citron<br>Blé aux petits légumes<br><b>Bûche de chèvre BIO à la coupe</b><br><b>Fruit de saison BIO</b>          | <b>Carottes râpées BIO</b><br>Cappelletti au fromage<br><b>Brie BIO à la coupe</b><br>Notre gâteau aux marrons                                  | Notre Feuilleté au fromage<br>Steak haché<br><b>Petits pois BIO</b><br><b>Yaourt nature BIO</b><br><b>Fruit de saison BIO</b>     | <b>Jambon blanc Label Rouge</b><br>Notre Truffade<br><b>aux pommes de terre BIO</b><br><b>Salade verte BIO</b><br>Purée de pommes poires       | <b>Velouté de légumes BIO</b><br>Couscous de boulettes de boeuf<br><b>Semoule et légumes BIO</b><br><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b><br><b>Flan caramel BIO</b>                   |
| <b>Goûter</b>  |   |   |  |  |
|  |   | Cookies<br>Purée de fruits  |  |  |
| Lundi 23 Janvier   | Mardi 24 Janvier  | Mercredi 25 Janvier   | Jeudi 26 Janvier   | Vendredi 27 Janvier  |
| <b>Coleslaw de carottes BIO et haricots mungo</b><br>Nems de légumes<br><b>Riz IGP BIO à la chinoise</b><br><b>Yaourt nature bio</b><br>Beignet aux pommes | <b>Salade verte BIO</b><br>Potée de boeuf aux flageolets<br><b>Polenta BIO</b><br><b>Saint paulin BIO à la coupe</b><br>Purée de pommes bananes | <b>Taboulé d'hiver BIO</b><br>Cordon bleu<br>Galettes de légumes<br><b>Camembert BIO à la coupe</b><br><b>Fruit de saison BIO</b> | Salade de betteraves et maïs<br><b>Pennes BIO</b><br>à la carbonara de porc<br><b>Carré frais BIO</b><br><b>Crème dessert à la vanille BIO</b> | Notre Cake à l'emmental et aux olives<br>Filet de colin meunière et citron<br><b>Boulgour BIO - Choux fleur mornay</b><br><b>Petit suisse nature BIO</b><br><b>Fruit de saison BIO</b> |
| <b>Goûter</b>  |   |   |  |  |
|  |   | Marbré<br>Purée de fruits   |  |  |

**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





| Lundi 30 Janvier   | Mardi 31 Janvier   | Mercredi 01 Février  | Jeudi 02 Février  | Vendredi 03 Février  |
|--|--|--|---|--|
| Macédoine de légumes<br>Quennelle<br>Duo pommes de terre et brocolis persillés BIO<br> Comté AOP<br>Fruit de saison BIO | Pâté de campagne<br>Nos lasagnes BIO<br>aux épinards<br>Brie BIO à la coupe<br>Fruit de saison BIO | Carottes râpées BIO<br>Rôti de porc Label rouge<br>Purée de butternut BIO<br>Bûche de chèvre BIO à la coupe<br> Crêpe à garnir | Salade verte BIO<br>Chili con carne<br>Riz IGP BIO<br>Vache qui rit BIO<br> Crêpe à garnir | Salade de lentilles<br>Filet de merlu MSC sauce forestière<br>Semoule BIO - Carottes<br>Fromage blanc nature BIO<br>Confiture de fraises |
| <b>Goûter</b>  |  |  |   |  |
|  |  | Pain - confiture<br>Fruit de saison  |   |  |



## Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison




 **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**  
 **Aide UE à destination des écoles**  

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