



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
Velouté de potirons Bio Végé Cappelletti Bio au fromage à la crème Camembert à la coupe Fruit de saison IGP	Salade de pommes de terre américaine Potée de bœuf Potée de flageolets Haricots verts à l'ail Bio Chanteneige Couronne des Rois	Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise Quenelles sauce mornay Carottes sautées Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Merlu MSC sauce ciboulette Emincé végétal sauce crème Bouलगूर Edam Ramequin de fromage blanc nature et crème de châtaignes des Cévennes
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
Taboulé Sauté de porc aux olives Omelette soufflée Brocolis à la crème Bio Lozère vache à la coupe Fruit Bio de saison	Carottes râpées Bio Poulet rôti Bio Pané de blé épinards Pommes noisettes Coulommiers à la coupe Yaourt aromatisé	Notre cake à la mimolette Végé Dahl de lentilles Riz IGP Petit suisse aromatisé Fruit de saison IGP	Salade verte Bio et dés de brebis Tortis à la bolognaise de thon MSC Tortis à la bolognaise de soja Purée de fruits Bio artisanale

Des Menus végétariens
Pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Bonne année !



Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
Salade de betteraves Bio Couscous de pois chiches et ses légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Loubia de bœuf Loubia aux haricots blancs Polenta à la tomate Mimolette Ramequin de fromage blanc nature et sucre bio équitable	Sirap de grenadine Salade verte Bio Saucisse de Toulouse Bâtonnets de mozzarella panés Purée de pommes de terre Bio au cantal AOP (façon aligot) Petit suisse sucré L'aligot c'est rigolo Notre moelleux aux pommes caramélisées	Salade de coquillettes à la provençale Bâtonnets de colin MSC panés et citron Nuggets de blé Choux fleur Bio mornay Bûche du pilat à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
Pizza au fromage Ragoût de dinde Label Rouge Ragoût de lentilles Haricots verts à l'ail Bio Fromage fouetté Fruit Bio de saison	Velouté de carottes Bio Parmentier Bio de brandade Parmentier Bio végétal Pavé de Lozère à la coupe Flan chocolat	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs) Steak haché Omelette soufflée Epinards moulinés Bio Philadelphia Purée de fruits Bio artisanale	Chou chinois Bio en mayonnaise Nems de légumes Riz IGP Yaourt sucré Notre moelleux à l'ananas

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



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



150 km max d'Alès



Aide UE à destination des écoles

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