



Le Menu de la Cantine



Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
<p>Végé</p> <p>Potage Essau</p> <p>Raviolis Bio</p> <p>au fromage sauce tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Merlu MSC sauce oseille</p> <p>Pané de blé</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Fourchette de Luc à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio iceberg</p> <p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes Bio à l'échalote</p> <p>Gouda</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>local</p> <p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Ragoût de boeuf</p> <p>Galette de soja sauce tomate</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache picon</p> <p>local</p> <p>Purée de pommes Bio Artisanale</p>
Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
<p>Végé</p> <p>Taboulé</p> <p>Notre tortillas de pommes de terre</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>local</p> <p>Carottes Bio râpées</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Pâtes tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre Bio équitable</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Tajine de poulet Label rouge</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de choux fleurs Bio</p> <p>Petit moulé</p> <p>Notre gâteau au yaourt noix de coco et cacao</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Bonne année

Suivez nous sur **2024**

L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Le Menu de la Cantine



Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
 Salade verte Bio iceberg Blanquette de veau Quenelles sauce mornay Riz IGP Coulommiers à la coupe Paris Brest	Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse Nuggets de blé Petits pois Bio Fromage fouetté Ananas Bio  	Notre clafoutis aux légumes et mozzarella  Bolognaise végétale Macarons  Pavé de Lozère à la coupe  Fruit Bio de saison  	Velouté ardennais Bio Parmentier de brandade à la purée de carottes Bio  Omelette et purée de carottes Petit Beurre  Ramequin de yaourt aromatisé de Lozère
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février
Pizza Goulash de bœuf Galettes de soja Haricots verts Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison  	 Carottes Bio râpées  Dahl de lentilles Riz IGP Camembert à la coupe Liégeois vanille	Jambon blanc Label rouge Salade de haricots aux légumes Truffade Bio  Salade verte Bio iceberg  Purée de pommes poire Bio artisanale	 Crêpe au fromage Poisson pané MSC et citron Bâtonnets de mozzarella panés Brocolis Bio à la crème  Yaourt sucré de Lozère  Crêpe bretonne crème de châtaignes des Cévennes



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




Les Atipik à Paris
 Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




La chandeleur
 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**
 **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.