Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 1er Janvier	Mardi 2 Janvier	Jeudi 4 Janvier	Vendredi 5 Janvier
Lundi 8 Janvier	**Mardi 9 Janvier**	**Jeudi 11 Janvier**	**Vendredi 12 Janvier**
Végé Œuf dur Bio en mayonnaise			Chou blanc Bio sauce cocktail
Raviolis Bio	Merlu MSC sauce oseille	Rôti de porc sauce dijonnaise	Ragoût de boeuf
au fromage sauce tomate	Purée de potirons Bio	Carottes Bio à l'échalote	Pommes noisette
	Vache qui rit Bio	Gouda	
Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Galettes des Rois	Flan caramel

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Bonne année 2024

Suivez nous 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

Végé **Menu végétarien**

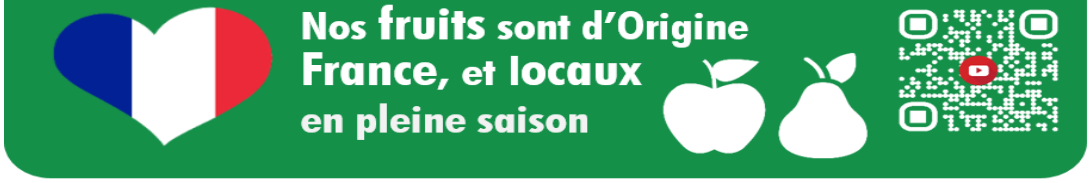
Aide UE à destination des écoles

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

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
Notre tortillas Bio de pommes de terre Choux fleur Bio mornay Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Carottes râpées Bio Boulettes de bœuf au jus Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et sucre	Tajine de dinde Label Rouge Semoule Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Salade de cruditrés Bio (salade, carottes râpées, maïs) Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinés Notre gâteau à la noix de coco
Lundi 22 Janvier	**Mardi 23 Janvier**	**Jeudi 25 Janvier**	**Vendredi 26 Janvier**
menu Paris Salade verte Bio Blanquette de veau Riz IGP Paris Brest	Saucisse de Francfort Petits pois Bio Fromage fouetté Ananas Bio	Notre clafoutis aux légumes et mozzarella Parmentier végétal Bio Fruit Bio de saison	Duo de choux Bio en mayonnaise Bolognaise de thon MSC Macaronis Mousse au chocolat
Lundi 29 Janvier	**Mardi 30 Janvier**	**Jeudi 1er Février**	**Vendredi 2 Février**
Goulash de bœuf Haricots verts Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Dahl de lentilles Riz IGP Camembert Bio à la coupe Liégeois vanille	Jambon blanc Label Rouge Truffade Fruit Bio de saison	CHANDELEUR Crêpe au fromage Poisson pané MSC et citron Brocolis à la crème Bio Crêpe bretonne et pâte à tartiner



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.