







Le Menu de la Cantine

Belgentier




Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 <p>Betteraves Bio Gratin de coquillettes à la mozzarella Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise Steak haché Pommes noisette Camembert Compote Bio</p>	<p>Salade verte Bio Parmentier au potiron Bio de merlu MSC Yaourt sucré Galette des Rois</p> 
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
<p>Salade de pépinettes Cordon bleu Bio Haricots verts Bio persillés Emmental Fruit Bio de saison</p>	 <p>Pizza Notre tortillas de pommes de terre Epinards Bio moulinés Fromage fouetté Mousse au chocolat</p>	 <p>Bâtonnets de carottes Bio et sauce fromagère Saucisse de francfort Frites Pop corn sucré</p>	<p>Tapenade sur toast Filet de merlu MSC sauce safranée Riz IGP Gouda Fruit Bio de saison</p>



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>Carottes Bio râpées</p> <p>Couscous de poulet Label rouge</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Choux blanc Bio </p> <p>Bolognaise de pois</p> <p>Macaronis</p> <p>Petit moulé</p> <p>Notre gâteau aux marrons</p>	<p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Notre Truffade</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
 <p>Coleslaw de carottes Bio et haricots mungo </p> <p>Nems de légumes</p> <p>Riz à la chinoise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Potée de boeuf aux flageolets</p> <p>Polenta</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Endives Bio</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre Cake emmental olives</p> <p>Filet de colin MSC meunière et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</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>Carottes Bio</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Lasagnes</p> <p>de pois à la tomate</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Galette Bretonne à garnir </p> <p>(galette de froment avec jambon et garniture pommes de terre - champignons)</p> <p>Crêpe Bretonne </p> <p>sauce caramel</p>	<p>Mousse de pois chiches sur toast </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</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

