




Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
 <p>Salade de lentilles Tortellinis farçiges au fromage sauce crème</p> <p>Camembert Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Chanteneige  Couronne des Rois</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Quenelles Bio sauce mornay</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Edam Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>Boulgour Tomme noire Flan caramel</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc sauce olives</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Emmental Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Sauté de poulet Label Rouge au jus</p> <p>Frites Brie Crème dessert vanille</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit suisse sucré Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>Philadelphia Purée de fruits Bio</p>



**Des Menus végétariens
Pour diversifier les
protéines**

EN SAVOIR PLUS



Bonne année !





Le Menu de la Cantine

Belgentier




Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Couscous de pois chiches Bio</p> <p> et ses légumes Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p><i>L'aligot c'est rigolo</i></p> <p> Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre moelleux aux pommes caramélisées</p>	<p>Salade de coquillettes à la provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Taboulé</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Saint morêt</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Brandade parmentière</p> <p>de colin MSC</p> <p>Camembert</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>Steak haché</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Edam</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p> Nems de légumes</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux à l'ananas</p> 

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

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