



# Le Menu de la Cantine



Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
<p><b>Végé</b></p> <p>Potage Essau</p> <p><b>Raviolis Bio</b></p> <p>au fromage sauce tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Pizza</p> <p><b>Merlu MSC sauce oseille</b></p> <p>Pané de blé</p> <p><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p>Fourchette de Luc à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio iceberg</b></p> <p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>Omelette</p> <p><b>Carottes Bio à l'échalote</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Galette des Rois</b></p>	<p><b>local</b></p> <p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p>Ragoût de boeuf</p> <p>Galette de soja sauce tomate</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache picon</p> <p><b>local</b></p> <p><b>Purée de pommes Bio Artisanale</b></p>
Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
<p><b>Végé</b></p> <p>Taboulé</p> <p><b>Notre tortillas de pommes de terre</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>local</b></p> <p><b>Carottes Bio râpées</b></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><b>Ramequin de fromage blanc et sucre Bio équitable</b></p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Tajine de poulet Label rouge</b></p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p><b>Purée de choux fleurs Bio</b></p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Notre gâteau au yaourt noix de coco et cacao</b></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
 <p><b>Salade verte Bio iceberg</b> Blanquette de veau Quenelles sauce mornay <b>Riz IGP</b> Coulommiers à la coupe Paris Brest</p>	<p>Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse Nuggets de blé <b>Petits pois Bio</b> Fromage fouetté <b>Ananas Bio</b> </p>	<p><b>Notre clafoutis aux légumes et mozzarella</b>  Bolognaise végétale Macaronis  Pavé de Lozère à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p><b>Velouté ardennais Bio</b> Parmentier de brandade <b>à la purée de carottes Bio</b>  Omelette et purée de carottes Petit Beurre  Ramequin de yaourt aromatisé de Lozère</p>
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février
<p>Pizza Goulash de bœuf Galette de soja <b>Haricots verts Bio</b> Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p> <b>Carottes Bio râpées</b>  Dahl de lentilles <b>Riz IGP</b> Camembert à la coupe Liégeois vanille</p>	<p><b>Jambon blanc Label rouge</b> Salade de haricots aux légumes <b>Truffade Bio</b>  <b>Salade verte Bio iceberg</b>  <b>Purée de pommes poire Bio artisanale</b></p>	<p> <b>Crêpe au fromage</b> <b>Poisson pané MSC et citron</b> Bâtonnets de mozzarella panés <b>Brocolis Bio à la crème</b>  Yaourt sucré de Lozère  <b>Crêpe bretonne</b> crème de châtaignes des Cévennes</p>

**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.



Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p><b>Merlu MSC sauce provençale</b></p> <p>Pané de blé épinards sauce tomate</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p> Ramequin de fromage blanc et <b>sucre Bio équitable</b></p>	<p>Brandade de morue sur toast Tapenade sur toast</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p> <b>Carottes Bio aux oignons</b></p> <p>Cotentin</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p>Salade de tortis</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b> </p>	<p> Coleslaw de haricots mungo sauce cocktail </p> <p><b>Nems aux légumes</b></p> <p><b>Riz IGP à la coriandre</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p> <b>Notre moelleux aux litchis</b></p>
Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***

\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Nouvel an chinois**  
Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1er Mars
Salade de pommes de terre macédoine <b>Loubia de poulet Label rouge</b> Mitonné de haricots blancs <b>Carottes Bio à l'échalote</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Salade verte Bio iceberg</b> et dès de mimolette Gratin de coquillettes au fromage Crème dessert vanille	<b>Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</b> Couscous de boulettes de bœuf Couscous de pois chiches et ses légumes Lozère vache à la coupe <b>Purée de pommes Bio Artisanale</b>	<b>coleslaw de chou blanc bio cocktail</b> Poisson pané MSC et citron <b>Purée de potirons Bio</b> Vache picon Notre gâteau moelleux aux pépites de chocolat

**Nos Pâtes sont 95% françaises**  
 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

*Bonnes vacances D'hiver !*

**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.