






Le Menu de la Cantine

Arc en ciel
et Quiho



Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 <p>Betteraves Bio Gratin de coquillettes Bio à la mozzarella Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise Steak haché Nuggets de blé Frites Camembert à la coupe 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 Bio Cordon bleu Bio Filet de colin meunière Haricots verts Bio persillées Emmental à la coupe Fruit Bio de saison</p>	 <p>Pizza Notre tortillas Bio de pommes de terre Epinards moulinés Bio Fromage fouetté Mousse au chocolat</p>	 <p>Bâtonnets de carottes Bio et sauce fromagère Saucisse de francfort Poisson pané Frites Pop corn sucré</p>	<p>Tapenade sur toast Filet de merlu MSC sauce safranée Riz IGP Bio 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 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 Bio de poulet Label rouge Couscous de pois chiches et ses légumes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Poisson pané</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Bolognaise de pois Bio</p> <p>Pâtes Bio</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Notre gâteau aux marrons</p>	<p>Jambon blanc Bio Œuf dur mayonnaise</p> <p>Notre Truffade Bio</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
<p>NOUVEL AN CHINOIS année du lapin</p> <p>Coleslaw de carottes Bio et haricots mungo</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Riz à la chinoise Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Beignet à la pomme</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Potée de boeuf aux flageolets Potée de colin aux flageolets</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Endives Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Pâtes Bio à la carbonara carbonara de saumon</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>Mélange de crudités Bio (salade, choux rouge)</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Financière de bœuf Quenelles sauce mornay</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Yaourt fermier sucré du Buissonet</p>	<p>Rillettes de porc Sardines à l'huile</p> <p>Lasagnes Bio</p> <p>de pois Bio à la tomate</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>CHANDELEUR</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Galette Bretonne à garnir (galette de froment avec jambon Bio et garniture pommes de terre - champignons) Galette de bretonne pommes de terre champignons</p> <p>Crêpe Bretonne sauce caramel</p>	<p>Végé</p> <p>Mousse de pois chiches Bio sur toast</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</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