




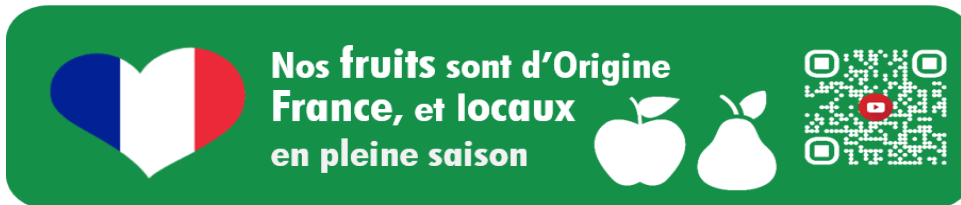
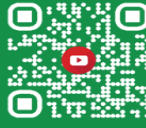


Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
 <p>Notre tortillas Bio de pomme de terre</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Boulettes de bœuf au jus Bio S.V: Colin MSC sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Tajine de dinde Label Rouge S.V: Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>
Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
<p><u>Repas ALLEMAND</u></p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Chipolatas Bio S.V: Pané fromager</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Ananas Bio</p>	 <p>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Parmentier Bio végétal</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février
<p>Goulash de bœuf S.V: Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge S.V: Thoionade</p> <p>Truffade Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	 <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p>  <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</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





Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
<p>Salade verte Bio</p> <p>Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Petits suisses Bio aromatisés</p>	<p>Rillettes de porc Sans viande : Rillettes de thon</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Potée de bœuf Bio Sans viande : Mitonnée de flageolets</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Coleslaw Bio de haricots mungo sauce cocktail</p> <p>Nems aux légumes</p> <p>Riz IGP Bio à la coriandre</p> <p>Notre moelleux aux litchis</p>
Lundi 12 Février	Mardi 13 Février	Jeudi 15 Février	Vendredi 16 Février
<p> Notre frittata Bio aux oignons</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Ragoût de dinde Label Rouge Sans viande : Ragoût de lentilles</p> <p>Frites</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette Sans viande : Tartiflette végétarienne</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>

 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

