



Lundi 1er Janvier		Mardi 2 Janvier		Jeudi 4 Janvier		Vendredi 5 Janvier	
Lundi 8 Janvier		Mardi 9 Janvier		Jeudi 11 Janvier		Vendredi 12 Janvier	
 <p>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Raviolis Bio</p> <p>au fromage sauce tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Merlu MSC sauce oseille</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>Carottes Bio à l'échalote</p> <p>Gouda</p> <p> Galettes des Rois</p>	<p>Chou blanc Bio sauce cocktail</p> <p>Ragoût de boeuf</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>				



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Bonne année

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

2024



 **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 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
 <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Notre tortillas Bio de pomme de terre</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Tajine de dinde Label Rouge</p> <p>Semoule</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>Petit moulé</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>
Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
 <p>Salade verte Bio</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Ananas Bio</p>	 <p>Notre clafoutis aux légumes et mozzarella</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février
<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Carotte râpées Bio</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Truffade</p> <p>Salade verte 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>Petit suisse sucré</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

