

Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Salade de lentilles</p> <p>Tortellinis farçies au fromage sauce crème</p> <p>Végé</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce mornay</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Marmite de colin MSC, moules et</p> <p>Boulgour</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay</p> <p>Bûche de chèvre à a coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Sauté de porc sauce olives</p> <p>Merlu sauce olives</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Végé</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>Purée de fruits Bio</p>



Des Menus végétariens Pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS



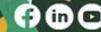
Bonne année !





Le Menu de la Cantine

Tholonet

Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Végé</p> <p>Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</p> <p>/</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta</p> <p>Brocolis Bio à l'huile d'olives</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>L'aligot c'est rigolo</p> <p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Notre moelleux aux pommes</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay</p> <p>Blé</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Pizza au fromage</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Boullgour</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Brandade parmentière</p> <p>de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflé à l'emmental</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Pâtes</p> <p>Carré frais Bio à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Végé</p> <p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petits pois Bio</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

