



Lundi 01 Janvier 2024	Mardi 02 Janvier	Mercredi 03 Janvier	Jeudi 04 Janvier	Vendredi 05 Janvier
FERIE	Salade verte BIO Galopin de veau sauce forestière Pommes noisettes Eclair au chocolat	Salade de lentilles Quenelles BIO sauce aurore Carottes BIO Fruit de saison BIO	Duo de choux BIO en mayonnaise Bolognaise de bœuf Coquillettes Flan vanille	Taboulé d'hiver Beignets de calamars et citron Haricots verts BIO Ananas BIO
	Goûter			
	Pain - confiture Yaourt sucré Fruit de saison BIO	Madeleine Fromage blanc aromatisé Purée de fruits BIO	Pain - chocolat Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Cookies Yaourt aromatisé Purée de fruits BIO
Lundi 08 Janvier	Mardi 09 Janvier	Mercredi 10 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
Parmentier de pois BIO Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison BIO	Notre clafoutis aux légumes et mozzarella Hoki MSC sauce échalote Petits pois BIO Fruit de saison BIO	Chili con carne Riz IGP Coulommiers à la coupe Purée de poires BIO	Carottes râpées et maïs BIO Rôti de porc Brocolis BIO mornay Galette Frangipane des Rois	Salade verte BIO Ragoût de bœuf Macaronis Flan caramel
Goûter				
Pompon chocolat Yaourt sucré Purée de fruits BIO	Pain Emmental Purée de fruits BIO	Céréales Lait 1/2 écrémé Fruit de saison BIO	Pain - confiture Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO	Sablé des Flandres Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Bonne année
 Suivez nous sur **2024**
 L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Ville de
Garéoult



Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Mercredi 17 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
Taboulé d'hiver Bâtonnets de colin MSC et citron Carottes BIO Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Boulettes de bœuf sauce forestière Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc nature et sucre	Salade de coquillettes aux légumes Terrine de colin MSC Haricots verts BIO Fruit de saison BIO	Colelaw BIO sauce cocktail Tajine de dinde Label Rouge Semoule Notre gâteau aux marrons	Lasagnes aux épinards BIO Yaourt sucré Fruit de saison BIO
Goûter				
Marbré Petit suisse sucré Purée de fruits BIO	Pain Gouda Fruit de saison BIO	Pain - pâte à tartiner Yaourt sucré Purée de fruits BIO	Palmito Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Pain Edam Purée de fruits BIO
Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Mercredi 24 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
Salade de pois chiches Saucisse de Francfort Purée de potirons BIO Fromage fouetté Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Blanquette de veau Riz IGP Paris Brest	Pilon de poulet Label Rouge Pommes rissolées Brie à la coupe Fruit de saison BIO	Notre pizza au fromage Frittata de légumes BIO Petits pois BIO Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Bolognaise de thon MSC Tortis Mousse au chocolat
Goûter				
Quatre quart Fromage blanc sucré Purée de fruits BIO	Pain - chocolat Yaourt sucré Fruit de saison BIO	Gaufre Petit suisse aromatisé Purée de fruits BIO	Pain Camembert Purée de fruits BIO	Céréales Lait 1/2 écrémé Fruit de saison BIO

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 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Mercredi 31 Janvier	Jeudi 01 Février	Vendredi 02 Février
<p>Céleris rémoulade BIO</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p>Pépites de colin MSC panées et citron</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>Ananas BIO</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Epinards BIO à la crème</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Truffade</p> <p>(Gratin de pommes de terre aux Cantal AOP)</p> <p>Purée de pommes bananes BIO</p>	<p>CHANDELEUR</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Crêpe à garnir</p>
Goûter				
<p><i>Pain au lait - chocolat</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><i>Cake à la fraise</i></p> <p><i>Petit suisse aromatisé</i></p> <p>Purée de fruits BIO</p>	<p><i>Pain- confiture</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p>Purée de fruits BIO</p>	<p><i>Cookie</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><i>Pain</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p>Fruit de saison BIO</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.