



# Le Menu de la Cantine

Le Péage de Roussillon




Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
 <p>Salade de lentilles <b>Cappelletti Bio</b> farçies au fromage sauce crème / Camembert à la coupe <b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p>Salade de blé au pesto rouge  Potée de bœuf  Potée de flageolets <b>Haricots verts Bio à l'ail</b>  Chanteneige  <b>Couronne des Rois</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental  Galopin de veau  Colin pané et citron <b>Purée de patates douces Bio</b> Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Rillettes de porc * Œuf dur mayonnaise <b>Quenelles Bio sauce mornay</b>  / <b>Carottes Bio</b>  Edam <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> <b>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</b>  /  Boulgour  Bûche de chèvre à la coupe  Flan caramel</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Taboulé Sauté de porc sauce olives *  Merlu sauce olives <b>Brocolis Bio à la crème</b>  Emmental à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b> <b>Poulet rôti Bio</b>  Pané de blé épinards  Pommes noisettes Coulommiers à la coupe  Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pépinettes  Boulettes de bœuf  Hoki sauce vierge <b>Petits pois Bio</b>  Carré président  <b>Couronne des Rois</b></p>	<p><b>Notre cake à la mimolette</b>  Dahl de lentilles  / <b>Riz IGP</b>  Petit suisse sucré <b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> et billes de mozzarella  Tortis  à la bolognaise de thon MSC  / <b>Purée de fruits Bio</b></p>



**Des Menus végétariens  
Pour diversifier les  
protéines**

EN SAVOIR PLUS



**Bonne année !**



Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</p> <p> /</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de maïs aux oignons</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo</p> <p>Hoki sauce colombo</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse *</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de pommes de terre au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux pommes caramélisées</p>	<p>Salade de coquillettes provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Choux-fleurs Bio mornay</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 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>Saint morêt</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Brandade parmentière de colin MSC</p> <p>/</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p> /</p> <p>Tortis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Nems de légumes</p> <p> /</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux aux 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



**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.