



Lundi 8 Janvier	Mardi 9 Janvier	Jeudi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
<p><b>V</b> œufs</p> <p>Œuf dur mayonnaise <b>Raviolis Bio</b> au fromage sauce tomate Yaourt sucré <b>Fruit Bio</b> de saison</p>	<p>Pizza Merlu MSC sauce oselle <b>Purée de poirons Bio</b> Vache picon <b>Fruit Bio</b> de saison</p>	<p>Salade verte Rôti de porc sauce dijonnaise <b>Carottes Bio à l'échalote</b> Gouda <b>Galettes des Rois</b></p>	<p>Chou blanc sauce cocktail Ragoût de boeuf Pommes noisette Coulommiers à la coupe Flan caramel</p>
Lundi 15 Janvier	Mardi 16 Janvier	Jeudi 18 Janvier	Vendredi 19 Janvier
<p><b>V</b> œufs</p> <p>Taboulé d'hiver Notre tortillas de pommes de terre <b>Choux fleur Bio norman</b> Carnembert à la coupe <b>Fruit Bio</b> de saison</p>	<p><b>Carottes Bio</b> râpées et des de brebis Boulettes de bœuf au jus Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Tajine de dinde Label rouge</b> Semoule Emmental à la coupe <b>Fruit Bio</b> de saison</p>	<p><b>Salade de crudités</b> (salade, carottes râpées, maïs) <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> <b>Epinards Bio moulinsés</b> Petit mouls Notre gâteau à la noix de coco</p>

100% de notre riz  
est de Camarque  
Labelisé IGP

Bonne année  
Suivez nous sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

**bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composition précisée est Bio

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

**Menu végétarien**

⓪ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⓪ Des avertissements d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 22 Janvier	Mardi 23 Janvier	Jeudi 25 Janvier	Vendredi 26 Janvier
<p><b>Menu Paris</b></p> <p>Salade verte Blanquette de veau Riz IGP Coulommiers à la coupe Paris Brest</p>	<p>Salade de pépinettes Saucisse de Franfort Petits pois Bio Fromage fouetté Ananas Bio</p>	<p><b>Végé</b> Notre dafouis aux légumes et mozzarella Parmentier végétal Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Duo de choux en mayonnaise et dès de minolette Bolognaise de thon MSC Macaronis Mousse au chocolat</p>
Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1er Février	Vendredi 2 Février
<p>Taboulé d'hiver Goulash de bœuf Haricots verts Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Végé</b> Carottes Bio râpées Dahl de lentilles Riz IGP Camembert à la coupe Yaourt du Buissonnet</p>	<p>Jambon blanc Truffade Salade verte Purée de fruits Bio</p>	<p><b>Chaudron</b> Crêpe au fromage Poisson pané MSC et citron Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré 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 Chaudelleur**  
Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. **Seule sa composante précisée est Bio**

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

**Menu végétarien**

**O** Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats **O** Des alicés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.