



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio Vége Fruit de saison IGP	Saucisse de Francfort Purée de potiron Bio Edam Couronne des Rois	Poulet rôti Label Rouge Petits pois Bio Saint Môret Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC Ramequin de fromage blanc et sucre
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Pâté de campagne Nuggets de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Carbonara de saumon MSC Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf Semoule Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio Crème dessert vanille





Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché Haricots verts Bio Fruit de saison Bio 🍎🍊	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio Riz IGP Bio Liégeois chocolat 	Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette aux lardons  Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)	Bâtonnets de colin MSC pané et citron Brocolis à la crème Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio 🍎🍊
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture	Pizza au fromage Ragoût de bœuf Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio 🍎🍊	Taboulé Colin MSC meunière et citron Gratin de potiron Bio Fruit de saison Bio 🍎🍊	Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio / Macaronis et râpé Bio Notre cake à la noix de coco



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).






le menu Plaisir Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



J'ai la patate!



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.