






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





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



 **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.