



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
 Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio  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 de fraise	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

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.