






Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
 Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio Petit suisse sucré Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Saucisse de Francfort Purée de potiron Bio Edam  Couronne des Rois	Salade de pommes de terre mayonnaise petit pois maïs Sauté de poulet Label Rouge Petits pois Bio Saint Môret Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC Carré Président 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 Camembert Fruit de saison Bio	Salade de maïs Carbonara de saumon MSC Coquillettes et râpé Emmental Purée de fruits Bio	Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf Semoule Yaourt sucré Fruit de saison IGP	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  Mouliné d'épinards Bio Fromage frais demi sel Crème dessert vanille





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

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