



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
<p> Salade de pois chiches  <b>Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio</b>  Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b>  Saucisse de Francfort  <b>Purée de potiron Bio</b>  Edam  <b>Couronne des Rois</b></p>	<p>Salade de pommes de terre mayonnaise petit pois maïs  <b>Sauté de poulet Label Rouge</b>  <b>Petits pois Bio</b>  Saint Môret  <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b>  Risotto IGP  <b>au merlu MSC</b>  Carré Président  Ramequin de fromage blanc et sucre</p>
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
<p>Pâté de campagne  Nuggets de blé  <b>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</b>  Camembert  <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Salade de maïs  <b>Carbonara de saumon MSC</b>  Coquillettes et râpé  Emmental  <b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Notre cake tomate basilic</b>  Tajine de bœuf  Semoule  Yaourt sucré  <b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p>Taboulé  <b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b>  <b>Mouliné d'épinards Bio</b>  Fromage frais demi sel  Crème dessert vanille</p>



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

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.



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



**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**

