



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 Toulouse <i>Saumon MSC sauce curry</i> Purée de potiron Bio Saint Nectaire AOP Couronne des Rois	Salade de pommes de terre Bio Poulet rôti Label Rouge <i>Colin MSC sauce oignons</i> 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 Pâté de campagne <i>Ceuf dur Bio mayonnaise</i> Nuggets de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emental Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio Local	Mardi 13 Janvier Salade de maïs Carbonara de saumon MSC / Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Jeudi 15 Janvier Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Bio Yaourt sucré Fruit de saison IGP	Vendredi 16 Janvier Salade de pépinières Végé omelette soufflée à l'emental Bio / Mouliné d'épinards Bio Fromage frais demi sel Crème dessert vanille



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. **IGP** : Indication Géographique Protégée **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure **Menu Végétarien** : Repas de substitution **Aide UE à destination des écoles**

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



Lundi 19 Janvier		Mardi 20 Janvier		Jeudi 22 Janvier		Vendredi 23 Janvier	
Salade de tortis au ketchup fromage	Steak haché Hoki MSC sauce vierge Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio / Riz IGP Bio Brie à la coupe Liégeois chocolat		Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette Bio aux lardons Tartiflette végétarienne Chantilly ei Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)		Salade de lentilles et maïs Bétonnets de colin MSC pané et citron / Brocolis à la crème Bio Pont l'Évêque AOP 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 Merlu MSC sauce crème d'ail Purée de pommes de terre Bio Samos Kamequin de fromage blanc et confiture de fraise		Pizza au fromage Ragoût de bœuf Quenelles Bio sauce safranée Carottes sautées Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio		Taboulé Bio Colin MSC meunière et citron / Gratin de poireau Bio Comté AOP à la coupe Fruit de saison Bio		Salade verte Bio Dès d'ermement 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 composition précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Menu végétarien : Repas de substitution

Aide Uf à destination des écoles

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

Des diéas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.