











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 <i>Saumon MSC sauce curry</i> Purée de potiron Bio Edam  Couronne des Rois	Salade de pommes de terre mayonnaise, petits pois et maïs 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	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Pâté de campagne <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Nuggets de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de maïs Carbonara de saumon MSC / Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Yaourt sucré Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes 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 Steak haché <i>Hoki MSC sauce vierge</i> Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	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 aux lardons <i>Tartiflette végétarienne</i> Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)	Salade de lentilles et maïs 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 <i>Merlu MSC sauce crème d'aneth</i> Purée de pommes de terre Samos Ramequin de fromage blanc et confiture de fraise	Pizza au fromage Ragoût de bœuf <i>Quenelles Bio sauce safranée</i> Carottes sautées Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC meunière et citron / Gratin de potiron Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	 Salade verte Bio Dès d'emmental 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**

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