



| Lundi 05 Janvier | Mardi 06 Janvier | Jeudi 08 Janvier | Vendredi 09 Janvier |
|--|---|--|--|
| Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio / | Salade verte Bio Saucisse de Francfort Saumon MSC sauce curry Purée de potiron Bio Edam Couronne des Rois | Salade de pommes de terre mayonnaise, petits pois et maïs Poulet rôti Label Rouge Colin MSC sauce oignons Petits pois Bio Saint Môret Fruit de saison Bio | Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC / |
| Fruit de saison IGP | | | Carré Président Ramequin de fromage blanc et sucre |
| Lundi 12 Janvier | Mardi 13 Janvier | Jeudi 15 Janvier | Vendredi 16 Janvier |
| Pâté de campagne Œuf dur Bio mayonnaise Nuggets de blé / | Salade de maïs Carbonara de saumon MSC / | Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Semoule Fruit de saison IGP | Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / |
| Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio | Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio | | Mouliné d'épinards Bio Fromage frais demi sel Crème dessert vanille |

Une bonne année à tous !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

2026

Vive la galette des rois !



| 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 Végé Riz IGP Bio | Verre de sirop de fraise Salade verte Bio  Tartiflette aux lardons Tartiflette végétarienne 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 | Végé Salade verte Bio Dès d'emmental Bolognaise de lentilles Bio / Macaronis et râpé Bio Notre cake à la noix de coco |



 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 occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.