



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Mercredi 07 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Salade de pois chiches Bio Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio  Fruit de saison IGP	Saucisse de Francfort Purée de potiron Bio Edam  Couronne des Rois	Salade de betteraves et maïs Bio Couscous de pois chiches Bio  Semoule Bio Yaourt nature	Poulet rôti Label Rouge Petits pois Bio Saint Môret Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP Bio au merlu MSC Ramequin de fromage blanc et sucre
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
 Œuf dur Bio mayonnaise Nuggets de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Carbonara de saumon MSC Coquillettes et râpé Bio Cantal AOP Purée de fruits Bio	Colin MSC sauce citron Carottes sautées Bio  Emmental Couronne des Rois	Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf Semoule Bio Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio  Petits suisses naturels




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.



Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage Bio Steak haché Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio Riz IGP Bio Yaourt nature	Sauté de dinde Label Rouge sauce curry Galettes de légumes Mimolette Ananas au sirop	Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette Bio végétarienne Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)	Salade de lentilles et maïs Bio Bâtonnets de colin MSC pané et citron Brocolis à la crème Bio Emmental
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Bio Ramequin de fromage blanc	Pizza au fromage Ragoût de bœuf Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Tortilla de pommes de terre Bio Petits pois Bio Tartare Purée de fruits Bio	Taboulé Bio Colin MSC meunière et citron Gratin de potiron Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio 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

J'ai la patate!

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.