



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Mercredi 07 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Végé Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio Petit suisse sucré   Purée de fruit	Carottes râpées Bio Saucisse de Francfort et Ketchup Purée de potiron Bio Edam   Galette des Rois frangipane	Salade de betteraves et maïs Bio Couscous de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio Semoule Bio Camembert à la coupe Flan caramel	Salade de pommes de terre mayonnaise maïs Poulet rôti Label Rouge Petits pois Bio Saint Môret   Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC Carré Président Fromage blanc aromatisé
Œuf dur Bio mayonnaise Nuggets de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe   Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Carbonara de saumon MSC Coquillettes et râpé   Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Galopin de veau Carottes sautées Bio Emmental Fruit de saison Bio	Notre cake tomate basilic Ragoût de bœuf Pommes de terre Yaourt sucré   Fruit de saison IGP	Végé Salade de pépinettes Tortilla 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	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché 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	Salade de blé au pesto Sauté de dinde Label Rouge sauce curry Galettes de légumes Mimolette Ananas au sirop	Verre de sirop de fraise Velouté de légumes Bio Tartiflette aux lardons Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes) et Chantilly	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis à la crème Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio
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 Samos Fromage blanc aromatisé	Notre pizza au fromage Emincé de bœuf Carottes sautées Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Tapenade sur toast Tortellini Tartare Purée de fruits Bio	Taboulé Colin MSC meunière et citron Gratin de butternut Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de lentilles Bio Macaronis et râpé Bio Gouda 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



Aide UE à destination des écoles

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

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