



| Lundi 05 Janvier | Mardi 06 Janvier | Mercredi 07 Janvier | Jeudi 08 Janvier | Vendredi 09 Janvier |
|--|--|---|--|---|
| <p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio</p> <p> /</p> <p>Fruit de saison IGP</p> | <p>Saucisse de Toulouse Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Purée de potiron Bio Edam</p> <p>Brioche</p> | <p>Salade de betteraves et maïs Bio</p> <p>Curry rouge de bœuf Bio Couscous de pois chiches Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Flan caramel</p> | <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Pané de blé</p> <p>Petits pois Bio Saint môret</p> <p>Ananas Bio</p> | <p>Salade verte Bio</p> <p>Risotto IGP au merlu MSC</p> <p>Risotto IGP de légumes</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre roux</p> |
| Lundi 12 Janvier | Mardi 13 Janvier | Mercredi 14 Janvier | Jeudi 15 Janvier | Vendredi 16 Janvier |
| <p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Choux fleur Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Carbonara de saumon MSC</p> <p>Emincé végétal à la crème</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Madeleine</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p> | <p>Pâté de campagne et cornichon Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Quenelles Bio sauce safranée</p> <p>/</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Brioche</p> | <p>Tajine de bœuf Bio</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison IGP</p> | <p>Salade de pépinettes</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p> Crème dessert vanille</p> |





| Lundi 19 Janvier | Mardi 20 Janvier | Mercredi 21 Janvier | Jeudi 22 Janvier | Vendredi 23 Janvier |
|---|---|---|--|---|
| Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché Pané de blé Haricots verts Bio Fruit de saison Bio | Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio / Riz IGP Bio Liégeois chocolat | Sauté de dinde Label Rouge sauce curry Curry de lentilles corails Galettes de légumes Mimolette Purée de fruits Bio | Verre de sirop de fraise Velouté de légumes Bio Tartiflette aux lardons <i>Tartiflette végétarienne</i> Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes) | Bâtonnets de colin MSC pané et citron <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> 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 Bio <i>Falafels</i> Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture locale | Tapenade sur toast Ragoût de bœuf Bio <i>Quenelles Bio sauce safranée</i> Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio | Tortilla de pommes de terre Bio / Petits pois Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Purée de fruits Bio artisanale | Taboulé Sauté de porc <i>Emincé végétal sauce tomate</i> Gratin de potiron Bio Fruit de saison Bio | Salade verte Bio Bolognaise de saumon MSC <i>Bolognaise de lentilles Bio</i> 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.