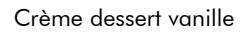




Le menu de mon restaurant scolaire



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

Une bonne année à tous !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

2026



Vive la galette des rois !



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.



Le menu de mon restaurant scolaire



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 Végé Liégeois chocolat	Sauté de dinde Label Rouge sauce curry Curry de lentilles corail Galettes de légumes Mimlette Purée de fruits Bio	Verre de sirop de fraise Velouté de légumes Bio Tartiflette aux lardons Tartiflette végétarienne Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)	Bâtonnets de colin MSC pané et citron Bâtonnets de mozzarella panés 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 Falafels Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture locale	Tapenade sur toast Ragoût de bœuf Bio Quenelles Bio sauce safranée 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 Emincé végétal sauce tomate Gratin de potiron Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Bolognaise de saumon MSC 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.								