



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
<p> Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio / Fruit de saison IGP</p>	<p>Saucisse de Francfort Saumon MSC sauce curry Purée de potiron Bio Edam Couronne des Rois</p>	<p>Poulet rôti Bio Colin MSC sauce oignons Petits pois Bio Saint Môret Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC / Ramequin de fromage blanc et sucre</p>
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
<p>Pâté de campagne œuf dur Bio mayonnaise Nuggets de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio</p>	<p>Carbonara de saumon MSC / Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio</p>	<p>Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Semoule Emmental Yaourt sucré</p>	<p> Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Crème dessert vanille</p>

Une bonne année à tous !

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

2026

Vive la galette des rois !



<i>Lundi 19 Janvier</i>	<i>Mardi 20 Janvier</i>	<i>Jeudi 22 Janvier</i>	<i>Vendredi 23 Janvier</i>
Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché Hoki MSC sauce vierge Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Journée franco - allemande Choucroute garnie Merlu MSC sauce aux oignons et légumes choucroute Munster AOP à la coupe Liégeois chocolat	Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette aux lardons  Tartiflette végétarienne Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)	Bâtonnets de colin MSC pané et citron /  Brocolis à la crème Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio
<i>Lundi 26 Janvier</i>	<i>Mardi 27 Janvier</i>	<i>Jeudi 29 Janvier</i>	<i>Vendredi 30 Janvier</i>
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge Merlu MSC sauce crème d'aneth Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture de fraise	Pizza au fromage Ragoût de bœuf Quenelles Bio sauce safranée Carottes sautées Bio Purée de fruits Bio	Taboulé 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!