






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





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