



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Mercredi 07 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
<p><b>V</b>égé</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p><b>Tortellinis fromages Bio</b></p> <p>sauce tomate et râpé Bio</p> <p><b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p>Emincé de bœuf Bio au jus</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Comté AOP</p> <p><b>Couronne des Rois</b></p>	<p>Salade de betteraves et maïs Bio</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Sauté de poulet Label Rouge au jus</b></p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Carré fromager Bio à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Risotto IGP</b></p> <p>au merlu MSC</p> <p>Fromage blanc sucré</p>
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
<p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Frites</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carbonara de saumon MSC</b></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>Galopin de veau</p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Couronne des Rois</b></p>	<p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p><b>Oortolan Bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b></p> <p><b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p><b>V</b>égé</p> <p>Crème dessert vanille</p>





Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
<b>Curry rouge de bœuf Bio</b> <b>Haricots verts Bio</b> <b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> <b>Chili de haricots rouges Bio</b> <b>Riz IGP Bio</b>  Liégeois chocolat	<b>Sauté de dinde Label Rouge sauce curry</b> Galettes de légumes Mimolette Ananas au sirop	Verre de sirop de fraise <b>Salade verte Bio</b> <b>Tartiflette aux lardons</b> <i>Tartiflette végétarienne</i> <b>Chantilly et</b> <b>Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)</b>	<b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b> <b>Brocolis à la crème Bio</b> <b>Ossau iraty AOP à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> <b>Jambon blanc Bio</b> <i>Merlu MSC sauce crème d'aneth</i> Frites  Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Ragoût de bœuf <b>Carottes sautées Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Tortilla de pommes de terre Bio</b>  <b>Petits pois Bio</b> Tartare <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Colin MSC meunière et citron</b>  <b>Gratin de potiron Bio</b> <b>Coulommiers Bio à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Bolognaise de lentilles Bio</b> <b>Macaronis et râpé Bio</b> <b>Saint Môret Bio</b> <b>Notre cake à la noix de coco</b>

**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