



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





Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Curry rouge de bœuf Bio Haricots verts Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe   Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio  Riz IGP Bio	Sauté de dinde Label Rouge sauce curry Galettes de légumes Mimolette Ananas au sirop	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 Ossau iraty AOP à la coupe   Fruit de saison Bio
<b>Lundi 26 Janvier</b> Coleslaw de chou Bio sauce cocktail <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> Fruit de saison Bio	<b>Mercredi 28 Janvier</b> Tortilla de pommes de terre Bio  Petits pois Bio Tartare Purée de fruits Bio	Colin MSC meunière et citron Gratin de potiron Bio Coulommiers Bio à la coupe   Fruit de saison Bio	<b>Vendredi 30 Janvier</b>  Bolognaise de lentilles Bio Macaronis et râpé Bio <b>Saint Môret 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



J'ai la patate!