



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

Une bonne année à tous !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

2026

**Vive la galette
des rois !**



Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché Hoki MSC sauce vierge Haricots verts Bio   Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio   Riz IGP Bio	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   Fruit de saison Bio
 Lundi 26 Janvier	 Mardi 27 Janvier	 Jeudi 29 Janvier	 Vendredi 30 Janvier
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   Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC meunière et citron   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