







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