



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  Couronne des Rois	Poulet rôti Label Rouge Colin MSC sauce oignons Petits pois Bio Saint Môret Fruit de saison Bio	Velouté de légumes Bio Risotto IGP au merlu MSC /
Fruit de saison IGP 			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 Fruit de saison IGP	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		Mouliné d'épinards Bio Crème dessert vanille



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats



IGP : Indication Géographique Protégée



Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien



Le Menu de la Cantine

Saint Victor
lacoste



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> 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 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



Bio : Produit issu
de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine
Protégée



Label Rouge
Viande de qualité
supérieure

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.