









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





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 <i>Tartiflette végétarienne</i> 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 <i>Quenelles Bio sauce safranée</i> 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

