



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio / Petit suisse sucré Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Saucisse de Toulouse <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Purée de potiron Bio Edam Couronne des Rois	Salade de pommes de terre Poulet rôti Label Rouge <i>Pané de blé</i> Petits pois Bio Saint Môret Fruit de saison Bio	Velouté de légumes Bio Risotto IGP au merlu MSC <i>Risotto IGP légumes</i> Carré Président Ramequin de fromage blanc et confiture fraise
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Pâté de campagne <i>Œuf dur mayonnaise</i> Nuggets de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de maïs Carbonara de saumon MSC <i>Emincé végétal à la crème</i> Coquillettes et râpé Fromage fouetté Purée de pommes poire Bio artisanale	Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf <i>Ragoût de lentilles</i> Semoule Yaourt sucré Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental / Mouliné d'épinards Bio Lozère Vache à la coupe Crème dessert vanille





Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Tartinable de morue et toast <i>Tapenade sur toast</i> Steak haché <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe  Fruit de saison Bio 	 Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges / Riz IGP Brie à la coupe Liégeois chocolat	Sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette  aux lardons <i>Tartiflette végétarienne</i> Chantilly et Notre Gâteau Mystère <i>(présence d'amandes)</i>	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC pané et citron <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Brocolis à la crème Bio  Pavé de Lozère 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 <i>Falafels</i> Purée de  pommes de terre Bio Samos Ramequin de  fromage blanc et confiture abricots	Pizza au fromage Ragoût de bœuf  <i>Quenelles sauce safranée</i> Carottes sautées Bio Yaourt aromatisé   Fruit de saison Bio 	Taboulé Colin MSC meunière et citron <i>Galette de blé épinards</i> Gratin de potiron Bio Bûche du Pilat à la coupe  Fruit de saison Bio	 Salade verte Bio et dés d'emmental Bolognaise de lentilles / Macaronis et râpé Notre gâteau au yaourt  et marrons



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

