

Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Végé Salade de pois chiches Bio Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio / Fruit de saison IGP	Saucisse de Francfort Saumon MSC sauce curry Purée de potiron Bio Camembert Bio à la coupe  Couronne des Rois	Poulet rôti Bio Colin MSC sauce oignons Petits pois Bio Carré fromager Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP Bio au merlu MSC / 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 / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Carbonara de saumon MSC / Coquillettes et râpé Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Semoule Bio Yaourt Bio sucré Fruit de saison IGP	Végé Salade de pépinettes Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Crème dessert vanille Bio

Une bonne année à tous !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Vive la galette des rois !





Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis Bio au ketchup fromage Steak haché Bio <i>Hoki MSC sauce vierge</i> Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Journée franco-allemande Choucroute garnie <i>Merlu MSC sauce aux oignons et légumes choucroute</i> Munster AOP à la coupe Liégeois chocolat	Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette Bio aux lardons <i>Tartiflette végétarienne</i> Chantilly et Notre Gâteau Mystère <i>(présence d'amandes)</i>	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 Bio <i>Merlu MSC sauce crème d'aneth</i> Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture de fraise	Ragoût de bœuf Bio <i>Quenelles Bio sauce safranée</i> Carottes sautées Bio Ortolan Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Taboulé Bio 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