



Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Mercredi 07 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Velouté de légumes Bio Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio  Fruit de saison IGP	Saucisse de Toulouse Bâtonnets de mozzarella panés Purée de potiron Bio Edam Brioche	Salade de betteraves et maïs Bio Curry rouge de bœuf Bio <i>Couscous de pois chiches Bio</i> Semoule Bio Flan caramel	Poulet rôti Label Rouge <i>Pané de blé</i> Petits pois Bio Saint môret Ananas Bio	Salade verte Bio Risotto IGP au merlu MSC <i>Risotto IGP de légumes</i> Fromage blanc et sucre roux
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Taboulé Sauté de porc <i>Nuggets de blé</i> Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Carbonara de saumon MSC <i>Emincé végétal à la crème</i> Coquillettes et râpé Madeleine Purée de fruits Bio artisanale	Pâté de campagne et cornichon <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Quenelles Bio sauce safranée  Carottes sautées Bio Brioche	Tajine de bœuf Bio <i>Ragoût de lentilles</i> Semoule Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  Mouliné d'épinards Bio Crème dessert vanille

Une bonne année à tous !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

2026



Vive la galette des rois !



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



Menu végétarien

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

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



Le menu de mon restaurant scolaire



f in y

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage	Carottes râpées Bio	Sauté de dinde Label Rouge sauce curry	Verre de sirop de fraise Velouté de légumes Bio	Bâtonnets de colin MSC pané et citron
Steak haché	Chili de haricots rouges Bio / Riz IGP Bio	Curry de lentilles corails	Tartiflette aux lardons	Bâtonnets de mozzarella panés
Pané de blé		Galettes de légumes	Tartiflette végétarienne	Brocolis à la crème Bio
Haricots verts Bio	Vége	Mimolette	Chantilly et	Emmental à la coupe
Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Purée de fruits Bio	Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)	Fruit de saison Bio
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Tapenade sur toast	Tortilla de pommes de terre Bio	Taboulé	Salade verte Bio
Jambon blanc Bio	Ragoût de bœuf Bio	Vége / Petits pois Bio	Sauté de porc	Bolognaise de saumon MSC
Falafels	Quenelles Bio sauce safranée	Saint Nectaire AOP à la coupe	Emincé végétal sauce tomate	Bolognaise de lentilles Bio
Purée de pommes de terre	Carottes sautées Bio	Purée de fruits Bio artisanale	Gratin de potiron Bio	Macaronis et râpé Bio
Ramequin de fromage blanc et confiture locale	Fruit de saison Bio		Fruit de saison 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
 • Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats

IGP : Indication Géographique Protégée
 • Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.

AOP : Appellation d'Origine Protégée
 • Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.

Label Rouge : Viande de qualité supérieure
 • Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.

Menu végétarien