





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





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

*J'ai la patate!*

**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.