



Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Salade de lentilles et maïs  omelette soufflée à l'emmental Bio Haricots verts Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf Macaronis et râpé Brie à la coupe Crème dessert vanille	Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly 	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Tartare  Fruit de saison Bio





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 Francfort  Purée de potiron Bio Edam  Couronne des Rois	Salade de pommes de terre mayonnaise, petits pois et maïs Poulet rôti Label Rouge  Petits pois Bio Saint Môret  Fruit de saison Bio	 Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC Carré Président Ramequin de fromage blanc et sucre
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Pâté de campagne 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 Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe  Purée de fruits Bio	Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf Semoule Yaourt sucré  Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio Fromage frais demi sel Crème dessert vanille



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



Aide UE à destination des écoles

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



<i>Lundi 19 Janvier</i>	<i>Mardi 20 Janvier</i>	<i>Jeudi 22 Janvier</i>	<i>Vendredi 23 Janvier</i>
Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe  Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio  Riz IGP Bio Brie à la coupe Liégeois chocolat	Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette aux lardons Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes) 	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC pané et citron Brocolis à la crème Bio Emmental à la coupe  Fruit de saison Bio
<i>Lundi 26 Janvier</i>	<i>Mardi 27 Janvier</i>	<i>Jeudi 29 Janvier</i>	<i>Vendredi 30 Janvier</i>
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Samos Ramequin de fromage blanc et confiture de fraise  Fruit de saison Bio	Pizza au fromage Ragoût de bœuf Carottes sautées Bio Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC meunière et citron Gratin de potiron Bio Bûche du Pilat à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dès d'emmental 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