



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Salade de pois chiches Bio  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 Bio Poulet rôti Label Rouge Petits pois Bio Saint Môret  Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP Bio 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 Bio Carbonara de saumon MSC Coquillettes et râpé Bio  Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf Semoule Bio Yaourt sucré  Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  Mouliné d'épinards Bio Fromage frais demi sel Crème dessert vanille

Une bonne année à tous !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

2026



Vive la galette des rois !





Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage Bio 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 Bio aux lardons Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)	Salade de lentilles et maïs Bio 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 Label Rouge Purée de pommes de terre Bio Samos Ramequin de fromage blanc et confiture de fraise	Pizza au fromage Ragoût de bœuf Carottes sautées Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Taboulé Bio Colin MSC meunière et citron Gratin de potiron Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dés 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





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 occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.