



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  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

 **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.