




Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
<p>Salade de pois chiches</p> <p><b>Tortellinis fromages Bio</b> sauce tomate et râpé Bio</p> <p>/</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p> <b>Salade verte Bio</b></p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella panés</i></p> <p><b>Purée de potiron Bio</b> Edam</p> <p> <b>Couronne des Rois</b></p>	<p> Salade de pommes de terre</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p><b>Petits pois Bio</b> Saint Môret</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Velouté de légumes Bio</b></p> <p><b>Risotto IGP</b> <b>au merlu MSC</b></p> <p><i>Risotto IGP légumes</i></p> <p>Carré Président</p> <p> Ramequin de fromage blanc et confiture fraise</p>
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
<p>Pâté de campagne</p> <p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p><b>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</b></p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p>Salade de maïs</p> <p><b>Carbonara de saumon MSC</b></p> <p><i>Emincé végétal à la crème</i></p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Fromage fouetté</p> <p> <b>Purée de pommes poire Bio artisanale</b></p>	<p><b>Notre cake tomate basilic</b></p> <p>Tajine de bœuf </p> <p><i>Ragoût de lentilles</i></p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt sucré </p> <p> <b>Fruit de saison IGP</b></p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Notre omelette soufflée à l'emmental</b></p> <p>/</p> <p> <b>Mouliné d'épinards Bio</b></p> <p>Lozère Vache  à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>







Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Tartinable de morue et toast <i>Tapenade sur toast</i> Steak haché <i>Pané de blé</i> <b>Haricots verts Bio</b> Bûche mi-chèvre à la coupe   <b>Fruit de saison Bio</b> 	 <b>Carottes râpées Bio</b> Chili de haricots rouges / <b>Riz IGP</b> Brie à la coupe Liégeois chocolat	<b>Sirop de fraise</b> <b>Salade verte Bio</b>  <b>Tartiflette</b>  <b>aux lardons</b> <i>Tartiflette végétarienne</i> <b>Chantilly et</b> <b>Notre Gâteau Mystère</b> <i>(présence d'amandes)</i>	Salade de lentilles et maïs  <b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b> <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> <b>Brocolis à la crème Bio</b>  Pavé de Lozère à la coupe   <b>Fruit de saison Bio</b> 
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>Falafels</i> <b>Purée de</b> <b>pommes de terre Bio</b>  Samos  Ramequin de fromage blanc et confiture abricots	Pizza au fromage Ragoût de bœuf  <i>Quenelles sauce safranée</i>  <b>Carottes sautées Bio</b> Yaourt aromatisé    <b>Fruit de saison Bio</b> 	Taboulé <b>Colin MSC meunière et citron</b> <i>Galette de blé épinards</i> <b>Gratin de potiron Bio</b> Bûche du Pilat à la coupe   <b>Fruit de saison Bio</b>	 <b>Salade verte Bio</b> et dés d'emmental Bolognaise de lentilles / Macaronis et râpé <b>Notre gâteau</b> <b>au yaourt</b>  <b>et marrons</b>



## 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

