



Lundi 05 Janvier	Mardi 06 Janvier	Mercredi 07 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio Végé / Petit suisse sucré Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Saucisse de Toulouse Saumon MSC sauce curry Purée de potiron Bio Saint Nectaire AOP Couronne des Rois	Salade de betteraves et maïs Bio Couscous de boulettes de bœuf Bio et ses lœumes Bio Couscous de pois chiches Bio Semoule Bio Camembert à la coupe Flan caramel	Salade de pommes de terre Bio Poulet rôti Label Rouge Colin MSC sauce oignons 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	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Pâté de campagne Œuf dur Bio mayonnaise Nuggets de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio Local	Salade de maïs Carbonara de saumon MSC / Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade verte Bio Galopin de veau Colin MSC sauce citron Carottes sautées Bio Emmental Couronne des Rois	Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Semoule Bio 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

Une bonne année à tous !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

2026



Vive la galette
des rois !



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
Repas de substitution



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.



Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché <i>Hoki MSC sauce vierge</i> Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio / Riz IGP Bio	Salade de blé au pesto Sauté de dinde Label Rouge sauce curry <i>Merlu MSC sauce curry</i> Galettes de légumes Mimolette Ananas au sirop	Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette Bio aux lardons Tartiflette végétarienne 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 Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Mercredi 28 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge <i>Merlu MSC sauce crème d'aneth</i> Purée de pommes de terre Bio Samos Ramequin de fromage blanc et confiture de fraise	Pizza au fromage Ragoût de bœuf <i>Quenelles Bio sauce safranée</i> Carottes sautées Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Tapenade sur toast Tortilla de pommes de terre Bio / Petits pois Bio Tartare Purée de fruits Bio	Taboulé Bio Colin MSC meunière et citron / Gratin de potiron Bio Comté AOP 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