



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 /	Saucisse de Francfort <i>Saumon MSC sauce curry</i> Purée de potiron Bio Camembert Bio à la coupe Couronne des Rois	Poulet rôti Bio <i>Colin MSC sauce oignons</i> Petits pois Bio Carré fromager Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP Bio <i>au merlu MSC</i> /
Fruit de saison IGP			Ramequin de fromage blanc et sucre
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Pâté de campagne <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Nuggets de blé /	Carbonara de saumon MSC /	Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Bio Yaourt Bio sucré Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio /
Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Coquillettes et râpé Bio <i>Saint Marcellin IGP à la coupe</i> Purée de fruits Bio		Mouliné d'épinards Bio Crème dessert vanille Bio

Une bonne année à tous !

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

2026

Vive la galette des rois !



Le Menu de la Cantine

Groupement
Tournon sur Rhône


[f](#)
[in](#)
[t](#)

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis Bio au ketchup fromage Steak haché Bio <i>Hoki MSC sauce vierge</i> Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	<u>Journée franco-allemande</u> Choucroute garnie <i>Merlu MSC sauce aux oignons et légumes choucroute</i> Munster AOP à la coupe Liégeois chocolat	Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette Bio aux lardons Tartiflette végétarienne Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes)	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 Bio <i>Merlu MSC sauce crème d'aneth</i> Purée de pommes de terre Ramequin de fromage blanc et confiture de fraise	Ragoût de bœuf Bio <i>Quenelles Bio sauce safranée</i> Carottes sautées Bio Ortolan Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Taboulé Bio Colin MSC meunière et citron / Gratin de potiron Bio Fruit de saison Bio	 Salade verte Bio 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

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