






| Lundi 1er Janvier | | Mardi 2 Janvier | | Jeudi 4 Janvier | | Vendredi 5 Janvier | | | |
|--|---|--|--|---|--|--------------------|--|---|--|
|  Oeuf dur Bio mayonnaise Raviolis Bio au fromage sauce tomate Bio Fruit Bio de saison | Velouté Crécy Bio Galopin de veau S.V: Filet de merlu MSC sauce provençale Frites  Eclair au chocolat | Pamplemousse Bio Bolognaise bœuf Bio au jus S.V: Bolognaise de thon Coquillettes Bio Crème dessert au chocolat Bio | Taboulé d'hiver Bio Beignets de calamars et citron Choux fleur Bio normay Fruit Bio de saison | Jeudi 11 Janvier Rôti de porc sauce dijonnaise S.V: Quenilles sauce aurore Carottes Bio à l'échalote Camembert Bio à la coupe Galettes des Rois | | | | Vendredi 12 Janvier Chou blanc Bio sauce cocktail Ragôût de boeuf S.V: Moqueca de colin MSC Frites Flan caramel Bio | |
| Lundi 8 Janvier  Oeuf dur Bio mayonnaise Raviolis Bio au fromage sauce tomate Bio Fruit Bio de saison | | Mardi 9 Janvier Merlu MSC sauce oseille Purée de potirons Bio Livarot AOP à la coupe Fruit Bio de saison | | Jeudi 11 Janvier Rôti de porc sauce dijonnaise S.V: Quenilles sauce aurore Carottes Bio à l'échalote Camembert Bio à la coupe Galettes des Rois | | | | Vendredi 12 Janvier Chou blanc Bio sauce cocktail Ragôût de boeuf S.V: Moqueca de colin MSC Frites Flan caramel Bio | |

100% de notre riz est de Camargue Labelisé IGP





Bonne année

Suivez nous sur 2024

L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



lie Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précitée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

Menu végétarien






Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

| Lundi 15 Janvier | Mardi 16 Janvier | Jeudi 18 Janvier | Vendredi 19 Janvier |
|--|--|--|--|
| <p>V</p> <p>Notre tortillas Bio de pomme de terre</p> <p>Choux fleur Bio norman</p> <p>Chaucource AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Boulettes de bœuf au jus Bio S.V: Colin MSC sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p> | <p>Tajine de dinde Label Rouge S.V: Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Salade de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p> |
| Lundi 22 Janvier | Mardi 23 Janvier | Jeudi 25 Janvier | Vendredi 26 Janvier |
| <p>Repas ALLEMAND</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p> | <p>Chipolatas Bio S.V: Pané fromager</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Ananas Bio</p> | <p>V</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Parmeniter Bio végétal</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p> |
| Lundi 29 Janvier | Mardi 30 Janvier | Jeudi 1er Février | Vendredi 2 Février |
| <p>Goulash de bœuf</p> <p>S.V: Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>V</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Jambon blanc Label Rouge S.V: Thionade</p> <p>Truffade Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Crêpe bretonne et pâte à tartiner</p> |

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison





Les Atipik à Paris



Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

La chandeleur



Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Groupement
Tournon sur Rhône



Lundi 5 Février

Salade verte Bio

Merlu MSC sauce provençale

Polenta Bio

Ramequin de fromage blanc Bio et sucre

Mardi 6 Février

Rillettes de porc

Sans viande : Rillette de thon

Quenelles Bio sauce aurore

Carottes Bio persillées

Ananas Bio

Jeudi 8 Février

Potée de bœuf Bio

Sans viande : Mitonnée de flageolets

Poêlée de légumes Bio

Coulommiers Bio à la coupe

Fruit Bio de saison

Vendredi 9 Février

Coleslaw Bio de haricots mungo sauce cocktail

Nems aux légumes

Riz IGP Bio à la coriandre

Beignet pommes

Lundi 12 Février

Notre frittata Bio aux oignons

Epinards Bio moulinsés

Bûche de chèvre Bio à la coupe

Fruit Bio de saison

Mardi 13 Février

Ragoût de dinde Label Rouge

Sans viande : Ragoût de lentilles

Frites

Ossau iraty AOP à la coupe

Purée de fruits Bio

Jeudi 15 Février

Salade verte Bio

Tartiflette

Sans viande : Tartiflette végétarienne

Flan chocolat

Vendredi 16 Février

Bâtonnets de colin MSC et citron

Petits pois Bio

Petit suisse sucré

Notre gâteau à la fleur d'oranger

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



* pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nouvel
an chinois

Découvrez le menu
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.