



| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Lundi 1er Janvier | Mardi 2 Janvier | Mercredi 3 Janvier | Jeudi 4 Janvier | Vendredi 5 Janvier |
| | Velouté Crème Bio Galopin de veau <small>S.V: Filet de merlu MSC sauce provençale</small> <small>Frites</small> | Bolognaise bœuf Bio au jus <small>S.V: Bolognaise de thon</small> Coquilles Bio | Pamplemousse Bio <small>Beignets de calamars et citron</small> Choux fleur Bio mornay | Taboulé d'hiver Bio <small>Beignets de calamars et citron</small> Fruit Bio de saison |
| Lundi 8 Janvier | Mardi 9 Janvier | Mercredi 10 Janvier | Jeudi 11 Janvier | Vendredi 12 Janvier |
| Oeuf dur Bio mayonnaise Raviolis Bio au fromage sauce tomate Bio Fruit Bio de saison | Merlu MSC sauce oselle Purée de potirons Bio Livarot AOP à la coupe Fruit Bio de saison | Crème dessert au chocolat Bio | Rôti de porc sauce dijonnaise <small>S.V: Quenelles sauce aurore</small> Carottes Bio à l'échalote Camembert Bio à la coupe Galettes des Rois | Chou blanc Bio sauce cocktail <small>Ragoût de bœuf</small> <small>S.V: Maqueca de colin MSC</small> Frites Fruit Bio de saison |



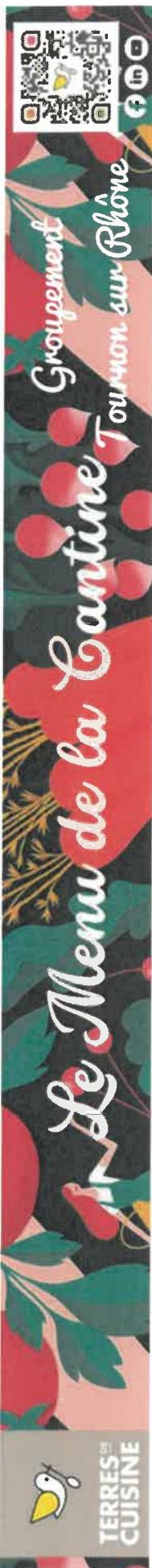


Le Menu de la Cantine

Gouyement Tounon sur Rhône

| | | | |
|--|--|---|--|
| Lundi 15 Janvier | Mardi 16 Janvier | Jeudi 18 Janvier | Vendredi 19 Janvier |
| Notre tortillas Bio de pomme de terre Choux fleur Bio mornay Chaource AOP à la coupe Fruit Bio de saison | Carottes rapées Bio Boulettes de bœuf au jus Bio S.V: Colin MSC sauce tomate Purée de pommes de terre Bio Ramequin de fromage blanc Bio et sucre | Tajine de dinde Label Rouge S.V: Tajine de pois chiches Semoule Bio Emmental à la coupe Fruit Bio de saison | Salade de crudités Bio (salade, carottes rapées, maïs) Bâtonnets de colin MSC et citron Epinards Bio moulinées Notre gâteau à la noix de coco |
| Lundi 22 Janvier | Mardi 23 Janvier | Jeudi 25 Janvier | Vendredi 26 Janvier |
| Repas ALLEMAND Munstar AOP à la coupe garnie Choucroute Goulash de bœuf Harengs verts Bio | Chipolatas Bio S.V: Pané fromager Petits pois Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Ananas Bio | V Oeuf dur Bio mayonnaise Parmenier Bio végétal Fruit Bio de saison | Macaronis Bio Mousse au chocolat Duo de choux Bio en mayonnaise Bolognaise de thon MSC Crêpe au fromage |
| Lundi 29 Janvier | Mardi 30 Janvier | Jeudi 01 Février | Vendredi 02 Février |
| Compote Bio | Dahl de lentilles Bio Camembert à la coupe Bio Fruit Bio de saison | Jambon blanc Label Rouge S.V: Thionnade Truffade Bio Purée de fruits Bio | Brocolis à la crème Bio Crêpe bretonne et pâte à tartiner Poisson pané MSC et citron |





Le Menu de la Cantine Tournon sur Rhône



| | | | |
|--|--|---|---|
| Lundi 5 Février | Mardi 6 Février | Jeudi 8 Février | Vendredi 9 Février |
| Salade verte Bio Merlu MSC sauce provençale Polenta Bio | Rillettes de porc Quenelles Bio sauce aurore Carottes Bio persillées | Poêlée de bœuf Bio Poêlée de légumes Bio Coulommiers Bio à la coupe | Coleslaw Bio de haricots mungo sauce cocktail Nems aux légumes Riz IGP Bio à la coriandre |
| Ramequin de fromage blanc Bio et sucre | Ananas Bio | Fruit Bio de saison | Beignet pommes |
| Lundi 12 Février | Mardi 13 Février | Jeudi 15 Février | Vendredi 16 Février |
| Notre frittata Bio aux oignons Epinards Bio moulinés Bûche de chèvre Bio à la coupe | Ragoût de dinde Label Rouge Ossau iraty AOP à la coupe | Salade verte Bio Tariflette Sans viande : Tariflette végétarienne | Bâtonnets de colin MSC et citron Petits pois Bio Petit suisse sucré |
| Fruit Bio de saison | Purée de fruits Bio | Flan chocolat | Notre gâteau à la fleur d'oranger |



Nouvel an chinois

Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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



des changements sur les produits sélectionnés.