



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
Salade de maïs <b>Terrine de merlu MSC</b> / <b>Brocolis Bio à la crème</b> Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Jambon blanc Bio</b> Œuf dur mayonnaise  <b>Notre truffade Bio</b> / <b>Salade verte Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de pépinettes Galopin de veau au jus  <b>Purée de potiron Bio</b> Camembert à la coupe  <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b>  <b>Financière de bœuf Bio</b>  <b>Riz IGP Bio</b> <b>Coulommiers Bio à la coupe</b> <b>Crème dessert vanille Bio</b>	<b>Notre cake mozzarella et légumes</b> Coquillettes et râpé  / <b>et haricots verts Bio</b> <b>Ossau iraty AOP à la coupe</b> <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<b>Salade verte Bio</b> <b>Loubia de bœuf Bio</b>   <b>Polenta Bio</b> <b>Ortolan Bio à la coupe</b> <b>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre (vrac)</b>	<b>Pizza Bio au fromage</b> <b>Notre frittata Bio aux oignons</b> / <b>Petits pois Bio</b> <b>Yaourt sucré Bio</b>  <b>Fruit Bio de saison</b>	Mâche et croûtons <b>Risotto IGP au saumon MSC</b> / <b>Notre fondant au chocolat</b> Père Noël en chocolat	<b>Carottes Bio râpées</b> Carbonara de porc <i>Bolognaise de lentilles</i> Tortis Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	Salade de pommes de terre à l'américaine Beignets de calamar et citron / <b>Choux fleur Bio à la crème</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Fruit Bio de saison</b>

**100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**

*La clémentine, un fruit de saison*

Découvrez les menus 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.



Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
<p>Salade de blé Bio levantine</p> <p>Sauté de porc Bio sauce crème de sauge Colin sauce curry</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Camembert Bio à la coupe </p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Macaronis</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Omelette Bio soufflée à l'emmental </p> <p>/</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Mâche et bâtonnet de mozzarella pané</p> <p><b>Rôti de dinde Label Rouge aux cèpes</b></p> <p><i>Noël!</i> </p> <p>Pommes pins</p> <p>Notre fondant chocolat noir et chocolat blanc Chantilly</p> <p>Père Noël en chocolat et Clémentine Bio </p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>/ </p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe </p> <p>Purée de fruits Bio</p>

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



Bonnes fêtes de fin d'année!



 **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.