



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
Salade de maïs aux oignons Terrine de merlu MSC / Brocolis Bio à la crème Tomme des Chalets Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise Notre truffade / Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Financière de bœuf Blanquette de colin Riz IGP Coulommiers à la coupe Liégeois vanille	Notre cake mozzarella et légumes Végé Coquillettes + râpé / et haricots verts Bio Petit suisse aromatisé Fruit de saison Bio
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Salade verte Bio et dès de brebis Loubia de bœuf Colin sauce provençale Polenta Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)	Pizza au fromage Notre frittata Bio aux oignons Végé / Poêlée printanière Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Carbonara de porc Bolognaise de lentilles Tortis Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	Salade niçoise Beignets de calamar et citron / Purée de choux-fleurs Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

La clémentine, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Salade de blé levantine	Salade verte Bio	Mâche et bâtonnet de mozzarella pané	Salade de betteraves Bio
Blanquette de porc	et dès d'emmental	Rôti de dinde Label Rouge sauce aux cèpes	Végé Dahl de lentilles
Colin sauce curry	Bolognaise de thon MSC	<i>Noël!</i> Saumon sauce crème	/
Haricots verts Bio	/	Pommes pins	Riz IGP
Camembert à la coupe	Macaronis	Notre fondant chocolat noir et chocolat blanc	Bûche de chèvre à la coupe
Fruit de saison Bio	Crème dessert vanille	Chantilly	Purée de fruits Bio
		Père Noël en chocolat et Clémentine Bio	

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.