



| Lundi 01 Décembre | Mardi 02 Décembre | Mercredi 03 Décembre | Jeudi 04 Décembre | Vendredi 05 Décembre |
|---|---|--|--|---|
| Vége Taboulé Bio Quenelles Bio sauce aurore / Haricots verts Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit de saison Bio | Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Toulouse Colin MSC sauce basilic Purée de pommes de terre Bio Saint marcellin IGP à la coupe Liégeois chocolat | Salade de tortis Bio ketchup fromage Galopin de veau Pané de blé Mouliné de butternut Bio Saint morêt Ananas Bio | Salade verte Bio Dès d'emmental Loubia de veau Loubia de haricots blancs Polenta à l'emmental Bio Beignet framboise | Notre cake mimolette colombo Colin MSC pané et citron / Carottes sautées Bio Yaourt sur lit de pêche Bio Local Fruit de saison Bio |
| Lundi 08 Décembre | Mardi 09 Décembre | Mercredi 10 Décembre | Jeudi 11 Décembre | Vendredi 12 Décembre |
| Pâté de campagne et cornichons Œuf dur Bio mayonnaise Pain de campagne Croziflette Bio végétarienne / Edam Fruit de saison Bio | Salade de maïs Bio thon MSC Steak haché Bâtonnets de colin MSC pané et citron Petits pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio | Verre de sirop de fraise Mélange de jeunes pousses et dès d'emmental Risotto IGP Bio au saumon MSC Père Noël en chocolat Notre fondant au chocolat | Pizza au fromage Emincé de porc Hoki MSC à l'huile d'olive Brocolis Bio à la crème Yogurt brassé Bio Local et sucre Fruit de saison IGP | Salade verte Bio Pois chiches et ses légumes Bio aux épices / Semoule Bio Vercorais Bio à la coupe Local Flan caramel Bio |



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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



la clémentine, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





| Lundi 15 Décembre | Mardi 16 Décembre | Mercredi 17 Décembre | Jeudi 18 Décembre | Vendredi 19 Décembre |
|---|---|--|--|--|
| Végé Salade de lentilles et maïs Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Haricots verts Bio Yaourt sur lit d'abricot Bio Local Fruit de saison Bio | Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf Bio Bolognaise de thon MSC Macaronis et râpé Bio Tomme blanche Bio Local à la coupe Crème dessert vanille Bio | Végé Taboulé Bio Falafels Bio et Ketchup / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Emmental Purée de fruits Bio | Verre de sirop de grenade Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Saumon MSC sauce aux cèpes Pommes pines Notre fondant au chocolat Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine IGP | Salade de pépinettes Bio Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Mouliné d'épinards Bio Tartare Purée de fruits Bio |
| | | | | <i>Noël!</i> |
| | | | | |

Repas de fin d'année

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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



Aide UE à destination des écoles

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