



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
Végé 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 Sausisse 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 môret Ananas Bio	Salade verte Bio Dèd 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 dèd 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 Yaourt brassé Bio Local et sucre Fruit de saison IGP	Végé 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
<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles et maïs Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sur lit d'abricot Bio Local</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Bolognaise de bœuf Bio</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>Tomme blanche Bio Local à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Taboulé Bio</p> <p>Falafels Bio et Ketchup</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons</p> <p>Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes</p> <p>Saumon MSC sauce aux cèpes</p> <p>Pommes pins</p> <p>Notre fondant au chocolat Chantilly</p> <p>Père Noël en chocolat et Clémentine IGP</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Tartare</p> <p>Purée de fruits Bio</p>



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.