



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<p>Salade de maïs bio</p> <p>Terrine de merlu MSC</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Notre</p> <p>Truffade</p> <p>/</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Financière de bœuf</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Coquillettes Bio et râpé</p> <p> /</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Colin sauce provençale</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)</p>	<p> Pizza au fromage</p> <p>Notre frittata Bio aux oignons</p> <p>/</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Fran caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'américaine</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleur Bio à la crème</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



**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
<p><b>Salade de blé Bio levantine</b></p> <p>Blanquette de porc</p> <p>Colin sauce curry</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p><b>Bolognaise de thon MSC</b></p> <p>/</p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Mâche et bâtonnet de mozzarella pané</p> <p><b>Rôti de dinde Label Rouge aux cèpes</b></p> <p>Saumon sauce crème</p> <p>Pommes pins</p> <p><b>Notre fondant chocolat noir et blanc Chantilly</b></p> <p><b>Père Noël en chocolat et Clémentine Bio</b></p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></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.