



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