



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<p>Salade de maïs Bio aux oignons</p> <p>Terrine de merlu MSC</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Tomme des Chalets Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Notre truffade Bio</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><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p><b>Coquillettes + râpé Bio</b></p> <p><b>V</b>égé /</p> <p>et haricots verts Bio</p> <p>Petit suisse aromatisé</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><b>Polenta Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Notre frittata Bio aux oignons</b></p> <p><b>V</b>égé /</p> <p>Poêlée printanière Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p><b>Tortis Bio</b></p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade niçoise Bio</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Purée de choux-fleurs Bio</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

**bio** 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.



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 Colin sauce curry</p> <p><b>Haricots verts Bio</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 sauce aux cèpes</b></p> <p><i>Noël!</i>  Saumon sauce crème</p> <p>Pommes pins</p> <p><b>Noir fondant chocolat noir et chocolat blanc</b></p> <p>Chantilly</p> <p>Père Noël en chocolat et <b>Clémentine Bio</b></p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p> <b>Dahl de lentilles Bio</b></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.