



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<p>Salade de maïs Bio aux oignons</p> <p>Merlu MSC sauce ail /</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Cœuf dur mayonnaise Pommes de terre</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Financière de bœuf Bio</p> <p>Blanquette de colin Riz IGP Bio</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Coquillettes + râpé Bio /</p> <p> et haricots verts Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</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>Loubia de bœuf Bio</p> <p>Colin sauce provençale</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre (vrac)</p>	<p> Notre frittata Bio aux oignons /</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</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>Flan caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'américaine</p> <p>Beignets de calamar et citron /</p> <p>Choux-fleurs Bio Mornay</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** : 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</p> <p>Colin sauce curry</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Bolognaise de thon MSC</b></p> <p>/</p> <p><b>Macaronis Bio</b></p> <p><b>Crème dessert vanille Bio</b></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 chocolat blanc Chantilly</b></p> <p>Figurine en chocolat et <b>Clémentine Bio</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Dahl de lentilles Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p><b>Pont L'Evêque AOP à la coupe</b></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** **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

**Végé** **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.