



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
Végé Quenelles Bio sauce aurore / Haricots verts Bio Saint marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Toulouse Colin MSC sauce basilic Purée de pommes de terre Bio Liégeois chocolat	Salade verte Bio Loubia de bœuf Bio Loubia de haricots blancs Polenta à l'emmental Bio Ramequin de fromage blanc Bio et sucre	Notre cake mimolette colombo Colin MSC pané et citron / Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Pâté de campagne Œuf dur Bio mayonnaise Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella / Fruit de saison Bio	Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Petits pois Bio Camembert Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Emincé de porc Hoki MSC à l'huile d'olive Brocolis Bio à la crème Fruit de saison IGP	Végé Salade verte Bio Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Semoule Bio / 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	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
 Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Haricots verts Bio Carré fromager Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf Bolognaise de thon MSC Macaronis et râpé Bio Crème dessert vanille	Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Saumon MSC sauce aux cèpes Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine IGP	Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Mouliné d'épinards Bio Tartare Fruit de saison Bio



**Nos filets de poisson
sont 100%
MSC pêche durable.**




**100% de notre riz
est de Camargue
Labélisé IGP**





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.