



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 Œuf dur mayonnaise</p> <p>Notre truffade</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Financière de bœuf Bio Blanquette de colin</p> <p>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 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 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>Salade de blé Bio levantine</p> <p>Blanquette de porc <i>Colin sauce curry</i></p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de thon MSC /</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Rôti de dinde Label Rouge aux cèpes</p> <p><i>Saumon sauce crème</i></p> <p>Pommes pins</p> <p>Notre fondant chocolat noir et chocolat blanc Chantilly</p> <p>Figurine en chocolat et Clémentine Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Dahl de lentilles Bio /</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Pont L'Evêque AOP 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 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.