



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
Salade de maïs Terrine de merlu MSC / Brocolis Bio à la crème Chaource AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise Notre Truffade Bio / Salade verte Bio Purée de fruits Bio artisanale	Salade de pépinettes Galopin de veau au jus Galette de blé épinards Purée de potiron Bio Coulommiers à la coupe Ananas BIO	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Financière de bœuf Blanquette de colin RIZ IGP Camembert à la coupe Liégeois vanille	Notre cake mozzarella et légumes Coquillettes et râpé Végé / Haricots verts Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Salade verte Bio et dès de brebis Loubia de bœuf Colin sauce provençale Polenta Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)	Pizza au fromage Notre frittata Bio aux oignons Végé / Petits pois Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio Local Livré en Direct	Mâche et croûtons Risotto IGP au saumon MSC / Notre fondant au chocolat Père Noël en chocolat	Carottes râpées Bio Carbonara de porc Bolognaise de lentilles Tortis Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	Salade de pommes de terre Bio à l'américaine Beignets de calamar et citron / Choux fleur Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio

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

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.

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Salade de blé levantine Blanquette de porc Colin sauce curry Carottes Bio sautées Camembert Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès d'emmental Bolognaise de thon MSC / Macaronis Crème dessert vanille	Taboulé Bio Omelette Bio soufflée à l'emmental / Epinards Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Mâche et bâtonnet de mozzarella pané Rôti de dinde Label Rouge aux cèpes Saumon sauce crème Pommes pins Notre fondant chocolat noir et blanc Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine Bio	Salade de betteraves Bio Dahl de lentilles / Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Purée de fruits Bio
Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Mercredi 25 Décembre	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre
Salade de coquillettes provençale Pané de blé / Brocolis Bio à la crème Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris sauce cocktail Bio Burger de bœuf Burger végétal Pommes de terre rissolées Bio Père Noël en chocolat Fruit de saison Bio	FERIA	Salade de haricots verts Bio Tajine de dinde Label Rouge Tajine de colin Boulgour aux petits légumes Saint morêt Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès de mimolette Parmentier Bio de merlu MSC / Notre moelleux aux fruits
Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 1er Janvier 2025	Jeudi 02 Janvier 2025	Vendredi 03 Janvier 2025
Taboulé Bio Boulettes de bœuf au jus Hoki sauce citron Petits pois Bio Camembert Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paupiette de veau sauce pizzaïole Boulettes de blé Thai Pommes de terre rissolées Bio Galettes Saint Michel Notre île flottante à assembler	FERIA Jour de l'an !	Macédoine de légumes Bio mayonnaise Chili végétarien / Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Fromage blanc aromatisé	Salade de coquillettes à la tapenade Colin MSC pané et citron / Choux fleur Bio mornay Petit suisse sucré Ananas Bio


Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison


Bonnes fêtes de fin d'année!

