



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
Salade de maïs Terrine de colin MSC Brocolis Bio à la crème Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon blanc Label Rouge Notre Truffrade Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Salade de pépinettes Galopin de veau au jus Purée de potiron Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Financière de bœuf Riz IGP Coulommiers à la coupe Liégeois vanille	Notre feuilleté au fromage Coquillettes + râpé et haricots verts Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Salade verte Bio Loubia de bœuf Polenta Bûche de chèvre à la coupe Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)	Pizza au fromage Notre frittata Bio aux oignons Petits pois Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et Pâté de foie Risotto IGP au saumon MSC Notre fondant au chocolat Clémentine Bio	Carottes râpées Bio Carbonara de porc Tortis Bûche du pilat à la coupe Flan caramel	Salade de pommes de terre à l'américaine Beignets de calamar et citron Choux fleurs Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison

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	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Salade de blé provençale Blanquette de porc Carottes Bio sautées Camembert à la coupe 	Salade verte Bio Bolognaise de thon MSC Macaronis Emmental à la coupe Crème dessert vanille	Taboulé Omelette Bio Epinards Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Mesclun, noix et croûtons Mijoté de volaille Label Rouge sauce forestière Pommes duchesses Notre bûche au chocolat 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 blé levantine Bâtonnets de mozzarella panés Brocolis Bio à la crème Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Coleslaw de céleris sauce cocktail Bio Noël! Burger de bœuf Frites Père Noël en chocolat Fruit Bio de saison	FERIE	Salade de haricots verts Bio Tajine de dinde Label Rouge Boulgour aux petits légumes Vache picon Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Parmentière de de colin MSC Mimolette à la coupe Notre moelleux aux fruits

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.



Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 1er Janvier 2025	Jeudi 02 Janvier 2025	Vendredi 03 Janvier 2025
Taboulé	Salade verte Bio	FERIE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de coquillettes à la tapenade
Boulettes de bœuf au jus	Paupiette de veau sauce pizzaïole		Chili végétarien	Colin MSC pané et citron
Petits pois carottes Bio	Pommes noisettes		Riz IGP	Choux fleur Bio mornay
Coulommiers à la coupe	Galettes Saint Michel		Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse sucré
Fruit Bio de saison	Notre île flottante à assembler		Fromage blanc aromatisé	Fruit Bio de saison

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.