









Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Mercredi 6 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
Taboulé d'hiver Tajine de bœuf Tajine de pois chiches <b>Carottes Bio aux oignons</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Mélange de crudités Bio</b> (salade, carottes râpées, maïs) <b>Jambon blanc Label Rouge*</b> Filet meunière et citron Coquillettes Emmental à la coupe Flan chocolat	Salade de pommes de terre macédoine  <b>Œuf dur Bio</b> <b>Epinards moulinés Bio</b> Vache picon <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Salade verte Bio</b> et dès de brebis Axa de pois <b>Riz IGP</b> Yaourt aromatisé	<b>Betteraves Bio vinaigrette</b> Beignets de calamars et citron <b>Purée de potirons Bio</b> Edam <b>Notre Gâteau aux marrons</b>
Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Mercredi 13 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
<b>Endives Bio en salade</b> Tartiflette* Tatitifflette végétarienne Petit suisse sucré <b>Cocktail Bio de fruit au sirop</b>	 <b>Carottes râpées Bio</b> Boulettes de blé Thaï <b>Haricots verts Bio persillés</b> Crème anglaise Madeleine	Salade de coquillettes <b>Poulet rôti Label Rouge</b> Pané fromager <b>Choux fleur Bio mornay</b> Camembert à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Notre clafoutis aux légumes</b> Steak haché Colin aux oignons Purée de pommes de terre Petit moulé <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Chou blanc Bio vinaigrette</b> et dès de mimolette <b>Merlu MSC sauce provençale</b> Macaronis Rammequin de fromage blanc et sucre



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







**L'hiver arrive !**

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Mercredi 20 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
Pâté de campagne * Rillettes de thon <b>Notre omelette soufflée Bio au fromage</b> <b>Brocolis Bio à la crème</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Betteraves Bio vinaigrette</b> Bolognaise de lentilles Tortis Petit suisse sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Coleslaw de céleri Bio sauce cocktail</b> Risotto de colin MSC Saint Marcellin IGP à la coupe Beignet chocolat	<b>Palet de chèvre pané et mesclun</b> <b>Rôti de dinde Label Rouge sauce cèpes</b> Saumon sauce cèpes Rosties de pommes de terre Notre fondant chocolat-spéculoos et sa chantilly Friandises de Noël et <b>clémentine Bio</b>	Salade de pépinettes à l'italienne Poisson pané MSC et citron <b>Epinards moulinés Bio</b> Cotentin <b>Purée de fruits Bio</b>
Lundi 25 Décembre	Mardi 26 Décembre	Mercredi 27 Décembre	Jeudi 28 Décembre	Vendredi 29 Décembre
FERIE	 Tapenade sur toast Terrine de saumon Rosties de pommes de terre Notre fondant chocolat-spéculoos et sa chantilly Friandises de Noël et <b>clémentine Bio</b>	Crêpe au fromage <b>Sauté de poulet Label Rouge à la provençale</b> Colin sauce provençale <b>Poêlée de légumes Bio</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Soupe de légumes Bio</b> Gratin de coquillettes à la mozzarella Yaourt sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	Salade de riz IGP méditerranéenne Curry de bœuf Curry de pois chiches <b>Carottes Bio persillées</b> Emmental à la coupe Flan caramel



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***




\* pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Bonnes fêtes de fin d'année!**

