



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
<b>Végé</b> Taboulé <b>Quenelles Bio sauce aurore</b> / <b>Haricots verts Bio</b> Bûche mi-chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> Saucisse de Toulouse * Colin MSC sauce basilic Purée de pommes de terre <b>Saint marcellin IGP à la coupe</b> Liégeois chocolat	Salade de tortis ketchup fromage Galopin de veau Pané de blé <b>Mouliné de butternut Bio</b> Saint môtet <b>Ananas Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Dès d'emmental Loubia de bœuf Loubia de haricots blancs Polenta à l'emmental Ramequin de fromage blanc et sucre	Notre cake mimolette colombo Colin MSC pané et citron / <b>Carottes sautées Bio</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Pâté de campagne * Œuf dur Bio mayonnaise <b>Gratin de coquillettes Bio</b> tomates et mozzarella / Edam <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade de maïs thon MSC</b> Steak haché Bâtonnets de colin MSC pané et citron <b>Petits pois Bio</b> Camembert à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Mélange de jeunes pousses et dès d'emmental</b> <b>Risotto IGP au saumon MSC</b> / <b>Père Noël en chocolat</b> <b>Notre fondant au chocolat</b>	Pizza au fromage Emincé de porc * Hoki MSC à l'huile d'olive <b>Brocolis Bio à la crème</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison IGP</b>	<b>Végé</b> <b>Salade verte Bio</b> Dès de mimolette <b>Pois chiches et ses légumes Bio aux épices</b> <b>Semoule Bio</b> / Flan caramel

**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	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
<div> Salade de lentilles et maïs</div> <div>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</div> <div>/</div> <div>Haricots verts Bio</div> <div>Yaourt sucré</div> <div>Fruit de saison Bio</div>	<div>Carottes râpées Bio</div> <div>Bolognaise de bœuf</div> <div>Bolognaise de thon MSC</div> <div>Macaronis et râpé</div> <div>Brie à la coupe</div> <div>Crème dessert vanille</div>	<div> Taboulé</div> <div>Falafels et Ketchup</div> <div>/</div> <div>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</div> <div>Emmental</div> <div>Purée de fruits Bio</div>	<div>Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons</div> <div>Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes</div> <div>Saumon MSC sauce aux cèpes</div> <div>Pommes pins</div> <div>Notre fondant au chocolat Chantilly</div> <div>Père Noël en chocolat et Clémentine IGP</div>	<div>Salade de pépinettes</div> <div>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</div> <div>/</div> <div>Mouliné d'épinards Bio</div> <div>Tartare</div> <div>Fruit de saison Bio</div>
Lundi 22 Décembre	Mardi 23 Décembre	Mercredi 24 Décembre	Jeudi 25 Décembre	Vendredi 26 Décembre
Lundi 29 Décembre	Mardi 30 Décembre	Mercredi 31 Décembre	Jeudi 1er Janvier	Vendredi 02 Janvier
<div>Carottes râpées Bio</div> <div>Axoa de thon MSC</div> <div>/</div> <div>Pommes de terre</div> <div>Camembert à la coupe</div> <div>Liégeois vanille</div>	<div> Salade de pépinettes</div> <div>Notre frittata Bio aux oignons</div> <div>/</div> <div>Mouliné d'épinards Bio</div> <div>Mimolette</div> <div>Fruit de saison Bio</div>	<div>Salade verte Bio</div> <div>Paupiette de veau sauce provençale</div> <div>Saumon MSC sauce tomate</div> <div>Pommes noisettes</div> <div>Crème anglaise</div> <div>Brownie à découper</div>		<div>Salade de betteraves et maïs Bio</div> <div>Lamelles d'encornets sauce tandoori</div> <div>/</div> <div>Semoule</div> <div>Bûche mi-chèvre à la coupe</div> <div>Purée de fruits Bio</div>

## Repas de fin d'année

Rendez-vous  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



## Bonnes fêtes de fin d'année!

