



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
Taboulé Quenelles Bio sauce aurore / Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Toulouse * Colin MSC sauce basilic Purée de pommes de terre Saint marcellin IGP à la coupe Liégeois chocolat	Salade de tortis ketchup fromage Galopin de veau Pané de blé Mouliné de butternut Bio Saint môret Ananas Bio	Salade verte Bio 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 / Carottes sautées Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Pâté de campagne * Œuf dur Bio mayonnaise Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella / Edam Fruit de saison Bio	Salade de maïs thon MSC Steak haché Bâtonnets de colin MSC pané et citron Petits pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Mélange de jeunes pousses et dès d'emmental Risotto IGP au saumon MSC / Père Noël en chocolat Notre fondant au chocolat	Pizza au fromage Emincé de porc * Hoki MSC à l'huile d'olive Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Dès de mimolette Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Semoule Bio / 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
Salade de lentilles et maïs Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf Bolognaise de thon MSC Macaronis et râpé Brie à la coupe Crème dessert vanille	Taboulé Falafels et Ketchup / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Emmental Purée de fruits Bio	Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Saumon MSC sauce aux cèpes Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine IGP	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Mouliné d'épinards Bio Tartare Fruit de saison Bio
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 2 Janvier
Carottes râpées Bio Axoa de thon MSC / Pommes de terre Camembert à la coupe Liégeois vanille	Salade de pépinettes Notre frittata Bio aux oignons / Mouliné d'épinards Bio Mimolette Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paupiette de veau sauce provençale Saumon MSC sauce tomate Pommes noisettes Crème anglaise Brownie à découper		Salade de betteraves et maïs Bio Lamelles d'encornets sauce tandoori / Semoule Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio

Repas de fin d'année

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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 occasionner des changements sur les produits sélectionnés.