



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
Salade de maïs aux oignons  <b>Terrine de merlu MSC</b> / <b>Brocolis Bio à la crème</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Jambon blanc Label Rouge</b> Œuf dur mayonnaise  <b>Notre truffade</b> /  <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de lentilles  Galette de blé épinards /  <b>Purée de potiron Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b>  Financière de bœuf  Blanquette de colin  <b>Riz IGP</b>  Liégeois vanille	<b>Notre cake mozzarella et légumes</b> <b>Végé</b> Coquillettes + râpé /  <b>et haricots verts Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<b>Salade de betteraves Bio</b>  Loubia de bœuf  Colin sauce provençale  Polenta  Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)	<b>Notre frittata Bio aux oignons</b> <b>Végé</b> / <b>Poêlée printanière Bio</b>  Yaourt sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Noël!</b>  <b>Risotto IGP au saumon MSC</b> / <b>Notre fondant au chocolat</b>  Père Noël en chocolat	<b>Carottes râpées Bio</b>  Carbonara de porc  Bolognaise de lentilles  Tortis  Flan caramel	Salade niçoise  Beignets de calamar et citron /  <b>Purée de choux-fleurs Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>



**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** 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 levantine	<b>Salade d'endives Bio</b>	Taboulé	 <b>Rôti de dinde Label Rouge sauce aux cèpes</b> Saumon sauce crème Pommes pins <b>Notre fondant chocolat noir et chocolat blanc Chantilly</b> Père Noël en chocolat et <b>Clémentine Bio</b>	Dahl de lentilles
Blanquette de porc	<b>Bolognaise de thon MSC</b>	<b>Omelette Bio soufflée à l'emmental</b>		/
Colin sauce curry	/	 /		
<b>Haricots verts Bio</b>	Macaronis	<b>Epinards Bio Mornay</b>		
<b>Fruit de saison Bio</b>	Crème dessert vanille	<b>Fruit de saison Bio</b>		<b>Riz IGP</b>
				Bûche de chèvre à la coupe
				<b>Purée de fruits Bio</b>



**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.