



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
 Nuggets de blé / Haricots verts Bio Brie 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 Crème dessert chocolat	Merlu MSC sauce tandoori / Mouliné de butternut Bio Saint môret Fruit de saison Bio	Loubia de bœuf Loubia de haricots blancs Polenta à l'emmental Gouda Ramequin de fromage blanc et sucre	Notre cake mimolette colombo Colin MSC sauce provençale / Carottes sautées Bio 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 tortis Bio tomates et mozzarella / Fruit de saison Bio	Steak haché Colin MSC sauce tomate basilic Petits pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Risotto IGP au saumon MSC / Père Noël en chocolat Notre fondant au chocolat 	Pizza au fromage Emincé de porc Hoki MSC sauce citron Brocolis Bio à la crème Fruit de saison IGP	 Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Semoule Bio / Mimolette 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
Végé 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 Crème dessert vanille	Végé Taboulé Falafels et Ketchup / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Purée de fruits Bio	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	Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Epinards Bio béchamel à l'emmental Tartare Fruit de saison 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.