

Le Menu de la Cantine



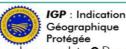
Lundi 01 Décembre Mardi oz Décembre Heudi 04 Décembre Vendredi 05 Décembre Taboulé Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Salade verte Bio Notre cake mimolette colombo Quenelles Bio sauce aurore Dès d'emmental Saucisse de Toulouse Colin MSC pané et citron Colin MSC sauce basilic Loubia de bœuf Loubia de haricots blancs Haricots verts Bio Purée de pommes de terre Carottes sautées Bio Saint Marcellin IGP Polenta à l'emmental Bûche mi-chèvre à la coupe Yaourt sucré à la coupe Fruit de saison Bio Liégeois chocolat Ramequin de fromage blanc et sucre Fruit de saison Bio Lundi 08 Décembre Mardi 09 Décembre Leudi 11 Décembre Vendredi 12 Décembre Pâté de campagne Salade de maïs than MSC Pizza au fromage Salade verte Bio Œuf dur Bio mayonnaise Gratin de coquillettes Bio Steak haché Emincé de porc Dès de mimolette Hoki MSC à l'huile d'olive tomates et mozzarella Bâtonnets de colin MSC pané et citron Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Brocolis Bio à la crème Semoule Bio Petits pois Bio Petit suisse sucré **Fdam** Camembert à la coupe







Fruit de saison Bio



Purée de fruits Bio



Fruit de saison IGP





Flan caramel



Lundi 15 Décembre

Salade de lentilles et maïs

Notre omelette soufflée à l'emmental Bio

Haricots verts Bio

Yaourt sucré

Fruit de saison Bio

Mardi 16 Décembre

Carottes râpées Bio

Bolognaise de bœuf

Bolognaise de thon MSC

Macaronis et râpé

Brie à la coupe

Crème dessert vanille

Jeudi 18 Décembre

Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons

Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes

Saumon MSC sauce cèpes

Pommes pins

Notre fondant au chocolat Chantilly

Père Noël en chocolat et Clémentine IGP

Vendredi 19 Décembre

Salade de pépinettes

Bâtonnets de colin MSC panés et citron

Mouliné d'épinards Bio

Tartare

Fruit de saison Bio

Repas de fin d'année

SUR L'APPLICATION **TERRES DE CUISINE**







Bonnes fêtes de fin d'année!





