



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
Végé 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 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	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	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	Végé 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	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Végé 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	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	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Mouliné d'épinards Bio 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.