



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
Salade de maïs aux oignons  <b>Merlu MSC sauce ail</b>  / <b>Brocolis Bio à la crème</b>  Emmental à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Jambon blanc Label Rouge *</b> Œuf dur mayonnaise  <b>Notre</b> truffade  / <b>Salade verte Bio</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de pépinettes  Galopin de veau au jus  Galette de blé épinards  <b>Purée de potiron Bio</b>  Camembert à la coupe  <b>Ananas Bio</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b>  Financière de bœuf  Blanquette de colin  <b>Riz IGP</b>  Coulommiers à la coupe  Liégeois vanille	<b>Notre cake mozzarella et légumes</b>  Coquillettes + râpé  <b>V</b> / <b>et haricots verts Bio</b>  Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<b>Salade verte Bio</b>  et dès de brebis  Loubia de bœuf  Colin sauce provençale  Polenta  Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)	Pizza au fromage  <b>Notre frittata Bio aux oignons</b>  <b>V</b> / <b>Petits pois Bio</b>  Yaourt sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>	Mâche et croûtons  <b>Noël!</b>  <b>Risotto IGP</b> <b>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  Bûche du pilat à la coupe  Flan caramel	Salade de pommes de terre à l'américaine  Beignets de calamar et citron  /  <b>Choux-fleurs Bio Mornay</b>  <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</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  Blanquette de porc * Colin sauce curry <b>Carottes Bio sautées</b>  Camembert à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte bio</b>  et dès d'emmental <b>Bolognaise de thon MSC</b> /  Macaronis  Crème dessert vanille	<b>Végé</b> Taboulé <b>Omelette Bio soufflée à l'emmental</b> / <b>Epinards Bio à la crème</b>  Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>	Mâche et bâtonnet de mozzarella pané <b>Rôti de dinde Label Rouge aux cèpes</b> <i>Noël!</i> Saumon sauce crème Pommes pins <b>Notre fondant chocolat noir et chocolat blanc Chantilly</b> <b>Père Noël en chocolat et Clémentine Bio</b>	<b>Salade de betteraves Bio</b>  <b>Végé</b> Dahl de lentilles / <b>Riz IGP</b>  Bûche de chèvre à la coupe  <b>Purée de fruits Bio</b>
Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Mercredi 25 Décembre	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre
		FERIE		
Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 1er Janvier 2025	Jeudi 02 Janvier 2025	Vendredi 03 Janvier 2025
Taboulé  Boulettes de bœuf au jus Hoki sauce citron <b>Petits pois carottes Bio</b> Coulommiers à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>  Paupiette de veau sauce pizaiöle Boulettes de blé Thai Pommes noisettes Galettes Saint Michel <b>Notre île flottante à assembler</b>	FERIE	<b>Macédoine de légumes Bio mayonnaise</b> <b>Végé</b> Chili végétarien / <b>Riz IGP</b>  Bûche de chèvre à la coupe Fromage blanc aromatisé	Salade de coquillettes à la tapenade  <b>Colin MSC pané et citron</b> / <b>Choux fleurs Bio mornay</b> Petit suisse sucré  <b>Ananas Bio</b>

 **Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**



**Bonnes fêtes de fin d'année!**

