



Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
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 Bâtonnets de mozzarella panés Purée de pommes de terre Liégeois chocolat	Salade de tortis ketchup fromage Steak haché Pané de blé Mouliné de butternut Bio Ananas Bio	Salade verte Bio Loubia de bœuf Bio Loubia de haricots blancs Polenta Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises locale	Colin MSC pané et citron Crêpe au fromage Carottes sautées Bio Yaourt nature Fruit de saison Bio
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Jambon blanc Bio et cornichon Œuf dur Bio mayonnaise Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella / Fruit de saison Bio	Sauté de bœuf Bio Nuggets de blé Petits pois Bio Madeleine Purée de fruits Bio artisanale	Velouté de légumes Bio Risotto IGP au saumon MSC Risotto IGP végétarien	Emincé de porc Notre frittata Bio aux oignons Brocolis Bio à la crème Petit suisse nature Fruit de saison IGP	Salade verte Bio 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





Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Notre omelette soufflée à l'emmental Bio /	Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf	Taboulé Emincé de bœuf Bio Falafels Choux fleur Bio béchamel à l'emmental	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Nuggets de blé Mouliné d'épinards Bio Tartare	Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Financière de quenelles Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly Sujet en chocolat et Clémentine IGP
Yaourt nature Fruit de saison Bio	Bolognaise de lentilles Macaronis et râpé Crème dessert vanille	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	
Lundi 22 Décembre	Mardi 23 Décembre	Mercredi 24 Décembre	Jeudi 25 Décembre	Vendredi 26 Décembre
Salade verte Bio Raviolis de bœuf sauce tomate et râpé Tortellinis sauce tomate Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Colin MSC pané et citron Falafels Polenta à l'emmental Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio artisanale	Notre burger au bœuf Notre burger végétal Frites Sujet en chocolat Clémentine IGP		Chou Bio mayonnaise Chili de haricots rouges / Riz IGP Notre cake aux noisettes
Lundi 29 Décembre	Mardi 30 Décembre	Mercredi 31 Décembre	Jeudi 1er Janvier	Vendredi 2 Janvier
Carottes râpées Bio Ragoût de bœuf Bio Ragoût de lentilles Pommes de terre Liégeois vanille	Notre frittata Bio aux oignons / Mouliné d'épinards Bio Mimolette Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Saumon MSC sauce tomate Emincé végétal sauce tomate basilic Pommes noisettes Brownie à découper		Sauté de dinde Label Rouge sauce olives Curry rouge de lentilles corailles Semoule Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio

Repas de fin d'année

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



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 occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.