



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 Notre fondant au chocolat	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

 **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 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
<p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p> Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Emincé de bœuf Bio</p> <p>Falafels</p> <p>Choux fleur Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes</p> <p>Financière de quenelles</p> <p>Pommes pins</p> <p>Notre fondant au chocolat Chantilly</p> <p>Sujet en chocolat et Clémentine IGP</p>
Lundi 22 Décembre	Mardi 23 Décembre	Mercredi 24 Décembre	Jeudi 25 Décembre	Vendredi 26 Décembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate et râpé</p> <p>Tortellinis sauce tomate</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Falafels</p> <p>Polenta à l'emmental</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Notre burger au bœuf</p> <p>Notre burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Sujet en chocolat</p> <p>Clémentine IGP</p>		<p>Chou Bio mayonnaise</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>/</p> <p> Riz IGP</p> <p>Notre cake aux noisettes</p>
Lundi 29 Décembre	Mardi 30 Décembre	Mercredi 31 Décembre	Jeudi 1er Janvier	Vendredi 02 Janvier
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Ragoût de bœuf Bio</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Notre frittata Bio aux oignons</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Mimolette</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Saumon MSC sauce tomate</p> <p>Emincé végétal sauce tomate basilic</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Brownie à découper</p>		<p>Sauté de dinde Label Rouge sauce olives</p> <p>Curry rouge de lentilles corails</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>

