



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<p>Salade de maïs Bio aux oignons</p> <p>Terrine de merlu MSC</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème - Semoule Bio</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise</p> <p>Notre truffade Bio</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Galette de blé épinards</p> <p>Purée de potiron Bio - Patates douces Bio à l'huile d'olive</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Financière de bœuf</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Coquillettes + râpé Bio</p> <p> /</p> <p>et haricots verts Bio</p> <p>Pain d'épices</p>
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<p> REPAS TERROIR</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Colin sauce provençale</p> <p>Petit épeautre Bio</p> <p>Yaourt sucré de la ferme du Buissonnet</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p> Notre frittata Bio aux oignons</p> <p>/</p> <p>Poêlée printanière Bio - Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p> Risotto IGP au saumon MSC</p> <p>/</p> <p>Notre fondant au chocolat</p> <p>Père Noël en chocolat</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade niçoise Bio</p> <p>Colin MSC sauce à l'ail</p> <p>/</p> <p>Purée de choux-fleurs Bio - Boulgour Bio</p> <p> Fruit de saison Bio</p>

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 : 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

Aide UE à destination des écoles

⦿ 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 Bio levantine Blanquette de porc Colin sauce curry Haricots verts Bio - Pommes de terre Bio Fruit de saison Bio	Velouté de légumes Bio Bolognaise de thon MSC / Macaronis Bio Crème dessert vanille	Taboulé Bio Omelette Bio soufflée à l'emmental / Epinards Bio Mornay - Petit épeautre Bio Fruit de saison Bio	Rôti de dinde Label Rouge sauce aux cèpes Saumon sauce crème Pommes pins Notre fondant chocolat noir et chocolat blanc Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine Bio	Dahl de lentilles Bio / Riz IGP Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe Purée de fruits Bio
Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Mercredi 25 Décembre	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre
Salade de tortis Bio provençale Pané de blé / Brocolis Bio à la crème - Blé Bio Crème dessert chocolat	Noël! Burger de bœuf Burger végétal Frites Père Noël en chocolat Clémentine Bio	FERIE	Tajine de dinde Label Rouge Tajine de colin Boulgour Bio aux petits légumes Edam à la coupe Fruit de saison Bio	Velouté de légumes Bio Parmentier Bio de merlu MSC / Notre moelleux aux fruits
Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 1er Janvier 2025	Jeudi 02 Janvier 2025	Vendredi 03 Janvier 2025
Boulettes de bœuf au jus Hoki sauce citron Petits pois Bio - Polenta Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paupiette de veau sauce pizzaïole Boulettes de blé Thai Pommes de terre Bio rissolées Notre île flottante à assembler	FERIE	Velouté de légumes Bio Chili végétarien Bio / Riz IGP Bio Purée de fruits Bio	Salade de tortis Bio à la tapenade Colin MSC sauce citron / Choux-fleurs Bio mornay - Pommes de terre Bio vapeur Ananas Bio


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


Bonnes fêtes de fin d'année!

