



| Lundi 01 Décembre | Mardi 02 Décembre | Jeudi 04 Décembre | Vendredi 05 Décembre |
|---|---|---|--|
| Taboulé Bio Nuggets de blé / Haricots verts Bio Brie 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 Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Crème dessert chocolat | Salade verte Bio et maïs Bio Dès d'emmental Loubia de bœuf Loubia de haricots blancs Polenta à l'emmental Bio Ramequin de fromage blanc et sucre | Notre cake mimolette colombo Colin MSC sauce provençale / 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 tortis Bio tomates et mozzarella / Edam Fruit de saison Bio | Salade de maïs Bio thon MSC Steak haché Colin MSC sauce tomate basilic Petits pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio | Pizza au fromage Emincé de porc Hoki MSC sauce citron Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison IGP | 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 |
|---|---|--|---|
| <p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>Tomme des châlets Bio à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p> | <p>Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons</p> <p>Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes</p> <p>Saumon MSC sauce aux cèpes</p> <p>Pommes pins</p> <p>Notre fondant au chocolat Chantilly</p> <p>Père Noël en chocolat et Clémentine IGP</p> | <p>Salade de tortis Bio à la tapenade</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison Bio</p> |

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.