

Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p><b>Carottes Bio aux oignons</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Mélange de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de brebis</p> <p>Axoa de pois</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Betteraves Bio vinaigrette</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Notre Gâteau aux marrons</b></p>
Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
<p><b>Endives Bio en salade</b></p> <p>Tartiflette</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Cocktail Bio de fruit au sirop</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Boulettes de blé Thaï</p> <p><b>Haricots verts Bio persillés</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p><b>Notre clafoutis aux légumes</b></p> <p>Steak haché</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Chou blanc Bio vinaigrette</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p><b>Merlu MSC sauce provençale</b></p> <p>Macaronis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>



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




**L'hiver arrive !**

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
<p>Pâté de campagne</p> <p><b>Notre omelette soufflée Bio au fromage</b></p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Betteraves Bio vinaigrette</b></p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Noël!</b></p> <p>Palet de chèvre pané et mesclun</p> <p><b>Rôti de dinde Label Rouge sauce cèpes</b></p> <p>Rosties de pommes de terre</p> <p>Notre fondant chocolat-spéculoos et sa chantilly</p> <p>Friandises de Noël et clémentine Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p><b>Epinards moulinés Bio</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Purée de fruits Bio</p>

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***





\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**Bonnes fêtes de fin d'année!**



**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

**Végé** **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.