



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
Salade de maïs Terrine de merlu MSC Omelette Brocolis Bio à la crème Fruit de saison Bio	Velouté de légumes Bio Jambon blanc Bio - cornichon Œuf dur mayonnaise Notre Truffade / Fruit de saison Bio	Hoki MSC sauce échalote Galette de blé épinards Purée de potiron Bio Coulommiers à la coupe Ananas BIO	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Financière de bœuf Bio Quenelles sauce aurore Riz IGP Liégeois vanille	 Falafels / Coquillettes Madeleine Purée de fruits Bio artisanale
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Salade de betteraves Bio Loubia de bœuf Bio Haricots blancs à la tomate Polenta Ramequin de fromage blanc et sucre roux	Pizza au fromage Notre frittata Bio aux oignons / Petits pois Bio  Fruit de saison Bio	Risotto IGP au saumon MSC Risotto de petits pois Notre fondant au chocolat Figurine en chocolat	Carottes râpées Bio Carbonara de porc Bolognaise de lentilles Tortis Flan caramel	Beignets de calamar et citron Pané de blé Choux fleur Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio



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**

● 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 et pois chiches au cumin Blanquette de porc HVE Sans porc : Colin sauce curry Végétarien : Galette de blé et épinards Carottes Bio sautées Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Steak haché sauce pizzaïole Pois chiches à la provençale Macaronis Crème dessert vanille	Taboulé Omelette Bio soufflée à l'emmental  / Epinards Bio à la crème Fruit de saison Bio	Emincé de dinde Label Rouge sauce aux cèpes Emincé végétal sauce aux cèpes Pommes pins Notre fondant chocolat noir et blanc Clémentine Bio et Figurine en chocolat	Rougail de colin MSC Dahl de lentilles Riz IGP Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio artisanale
Lundi 23 Décembre	Mardi 24 Décembre	Mercredi 25 Décembre	Jeudi 26 Décembre	Vendredi 27 Décembre
Salade de coquillettes provençale Pané de blé / Brocolis Bio à la crème  Fruit de saison Bio	Burger de bœuf Burger végétal Frites Figurine en chocolat Fruit de saison Bio	FERIE	Tajine de dinde Label Rouge Tajine de pois chiches Boulgour aux petits légumes Vache picon Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Parmentier végétal / Notre moelleux aux fruits
Lundi 30 Décembre	Mardi 31 Décembre	Mercredi 1er Janvier 2025	Jeudi 02 Janvier 2025	Vendredi 03 Janvier 2025
Hoki MSC sauce citron Falafels Petits pois Bio Petit Beurre Purée de fruits Bio artisanale	Potage de légumes Bio Ragoût de bœuf bio Omelette Pommes noisettes Notre île flottante à assembler	FERIE	Macédoine de légumes Bio mayonnaise Chili de bœuf Chili de haricots rouges Riz IGP Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises	Salade de coquillettes à la tapenade Nuggets de blé /  Choux fleur Bio mornay Ananas Bio



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



Bonnes fêtes de fin d'année!

