







Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
<b>Quenelles Bio sauce aurore</b>  <b>Haricots verts Bio</b> Mimolette <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> Saucisse de Toulouse <b>Purée de pommes de terre Bio</b> Petit suisse nature	Pané de blé <b>Mouliné de butternut Bio</b> Saint môret <b>Fruit de saison IGP</b>	 <b>Salade verte Bio</b> Loubia de haricots blancs <b>Polenta Bio</b> Ramequin de fromage blanc et sucre	Notre cake mimolette colombo Colin MSC pané et citron <b>Carottes sautées Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
<b>Œuf dur Bio mayonnaise</b> <b>Gratin de coquillettes Bio</b> tomates et mozzarella  <b>Fruit de saison Bio</b>	Steak haché <b>Petits pois Bio</b> Camembert <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Risotto IGP Bio</b> <b>au saumon MSC</b> <b>Père Noël en chocolat</b> <b>Notre fondant au chocolat</b>	<b>Noël!</b>  Pizza au fromage Emincé de porc <b>Brocolis Bio à la crème</b> <b>Fruit de saison IGP</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Pois chiches et ses légumes Bio aux épices</b>  <b>Semoule Bio</b> Yaourt nature



**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> 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>Macaronis et râpé Bio</p> <p>Petits suisses natures</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Falafels Bio et Ketchup</p> <p>Choux fleur Bio béchamel à l'emmental</p> <p> Purée de fruits Bio</p>	<p>Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes</p> <p>Pommes pins</p> <p>Notre fondant au chocolat Chantilly</p> <p>Père Noël en chocolat et Clémentine IGP</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison Bio</p>




**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.