



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



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


**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!**
