





Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
Taboulé d'hiver Tajine de bœuf Carottes Bio aux oignons - Semoule Fruit Bio de saison	Jambon Blanc Label Rouge Coquillettes Emmental à la coupe Purée de fruits	 Salade verte Bio Axa de pois Riz IGP - Epinards Bio moulinés Yaourt aromatisé	Beignets de calamars et citron Purée de potirons Bio Edam Notre Gâteau aux marrons
Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
Endives Bio en salade Tartiflette Cocktail de fruits Bio au sirop	 Boulettes de blé Thaï Haricots verts Bio persillés Mimolette Crème dessert vanille	Notre clafoutis aux légumes Steak haché Purée de pommes de terre - Choux fleur Bio morney Fruit Bio de saison	Chou blanc Bio vinaigrette Merlu MSC sauce provençale Macaronis - Carottes Bio aux oignons Rammequin 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



Le Menu de la Cantine



Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
<p>Pâté de campagne</p> <p>Notre omelette Bio soufflée au fromage</p> <p>Brocolis Bio à la crème - Gnocchis</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><i>Noël!</i></p> <p> Rôti de dinde Label Rouge sauce cèpes</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 à l'italienne</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés - purée de patates douces Bio</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!

