



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

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!

