



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>	Mélange de crudités (salade, carottes râpées, maïs) Jambon blanc Coquillettes Emmental à la coupe Flan chocolat	 Salade verte et dès de brebis Axa de pois <b>Riz IGP</b>  <b>Yaourt Local Fermier du Buissonet</b>	<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
Endives en salade Tartiflette Petit suisse sucré <b>Cocktail Bio de fruit au sirop</b>	 <b>Carottes râpées Bio</b> Boulettes de blé Thai <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>	Chou blanc vinaigrette 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	<b>Betteraves Bio vinaigrette</b>	<b>Noël!</b> Palet de chèvre pané et mesclun	Salade de pépinettes
<b>Notre omelette soufflée Bio au fromage</b>	Bolognaise de lentilles	<b>Rôti de dinde Label Rouge sauce cèpes</b>	<b>Poisson pané MSC et citron</b>
<b>Brocolis Bio à la crème</b>	Tortis	Rosties de pommes de terre	<b>Epinards moulinés Bio</b>
Coulommiers à la coupe	Petit suisse sucré	Notre fondant chocolat-spéculoos et sa chantilly	Cotentin
<b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Fruit Bio de saison</b>	Friandises de Noël et <b>clémentine Bio</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!**

