






Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
Taboulé d'hiver Tajine de bœuf Carottes Bio aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	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 Riz IGP  Yaourt Local Fermier du Buissonet	Betteraves Bio vinaigrette 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 en salade Tartiflette Petit suisse sucré Cocktail Bio de fruit au sirop	 Carottes râpées Bio Boulettes de blé Thai Haricots verts Bio persillés Crème anglaise Madeleine	Notre clafoutis aux légumes Steak haché Purée de pommes de terre Petit moulé Fruit Bio de saison	Chou blanc vinaigrette et dès de mimolette Merlu MSC sauce provençale 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





Le Menu de la Cantine



Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
Pâté de campagne	Betteraves Bio vinaigrette	Noël! Palet de chèvre pané et mesclun Rôti de dinde Label Rouge sauce cèpes	Salade de pépinettes
Notre omelette soufflée Bio au fromage	Bolognaise de lentilles	 Rosties de pommes de terre	Poisson pané MSC et citron
Brocolis Bio à la crème	Tortis	Notre fondant chocolat-spéculoos et sa chantilly	Epinards moulinés Bio
Coulommiers à la coupe	Petit suisse sucré	Friendises de Noël et clémentine Bio	Cotentin
Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison		Purée de fruits Bio



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!

