



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
<b>Quenelles Bio sauce aurore</b> Végé / <b>Haricots verts Bio</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b> Saucisse de Toulouse Colin MSC sauce basilic Purée de pommes de terre  Liégeois chocolat	<b>Salade verte Bio</b> Loubia de bœuf Loubia de haricots blancs Polenta  Ramequin de fromage blanc et sucre	<b>Notre cake mimolette colombo</b> <b>Colin MSC pané et citron</b> / <b>Carottes sautées Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Pâté de campagne Œuf dur Bio mavonnaise <b>Gratin de coquillettes Bio</b> tomates et mozzarella / <b>Fruit de saison Bio</b>	Steak haché Bâtonnets de colin MSC pané et citron <b>Petits pois Bio</b> <b>Pont l'Evêque AOP à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	Pizza au fromage Emincé de porc Hoki MSC à l'huile d'olive <b>Brocolis Bio à la crème</b>  <b>Fruit de saison IGP</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Pois chiches et ses légumes Bio aux épices</b> Végé <b>Semoule Bio</b> / Flan caramel
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
<b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b> Végé / <b>Haricots verts Bio</b> Yaourt nature <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> Bolognaise de bœuf Bolognaise de thon MSC Macaronis et râpé  Crème dessert vanille	<b>Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et câpes</b> Saumon MSC sauce câpes <b>Noël !</b> <b>Pommes pins</b> <b>Notre fondant au chocolat Chantilly</b> <b>Père Noël en chocolat et Clémentine IGP</b>	<b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b> / <b>Mouliné d'épinards Bio</b> Tartare <b>Fruit de saison Bio</b>

### Repas de fin d'année

Rendez-vous  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

### Bonnes fêtes de fin d'année !

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

**Menu végétarien**

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.