



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
 Quenelles Bio sauce aurore / Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Toulouse Colin MSC sauce basilic Purée de pommes de terre Liégeois chocolat	Galopin de veau Pané de blé Mouliné de butternut Bio Saint môret Ananas Bio	Salade verte Bio Loubia de bœuf Loubia de haricots blancs Polenta Ramequin de fromage blanc et sucre	Notre cake mimolette colombo Colin MSC pané et citron / Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Mercredi 10 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Pâté de campagne Œuf dur Bio mayonnaise Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella / Fruit de saison Bio	Steak haché Bâtonnets de colin MSC pané et citron Petits pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Risotto IGP au saumon MSC / Père Noël en chocolat Notre fondant au chocolat	Noël! Pizza au fromage Emincé de porc Hoki MSC à l'huile d'olive Brocolis Bio à la crème Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Semoule Bio / Flan caramel



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



la clémentine, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Haricots verts Bio  Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf Bolognaise de thon MSC Macaronis et râpé Crème dessert vanille	Taboulé  Falafels et Ketchup / Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Purée de fruits Bio	Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Saumon MSC sauce cèpes Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine IGP	Bâtonnets de colin MSC panés et citron  / Mouliné d'épinards Bio Tartare Fruit de saison Bio
Lundi 22 Décembre	Mardi 23 Décembre	Mercredi 24 Décembre	Jeudi 25 Décembre	Vendredi 26 Décembre
Salade verte Bio Raviolis de bœuf sauce tomate et râpé Tortellinis sauce tomate Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Colin MSC pané et citron / Carottes sautées Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Notre burger au bœuf Notre burger végétal Frites Père Noël en chocolat Clémentine IGP		Chou Bio mayonnaise Chili de haricots rouges / Riz IGP Notre cake aux noisettes
Lundi 29 Décembre	Mardi 30 Décembre	Mercredi 31 Décembre	Jeudi 01 Janvier	Vendredi 02 Janvier
Carottes râpées Bio Axoa de thon MSC / Pommes de terre Liégeois vanille	 Notre frittata Bio aux oignons / Mouliné d'épinards Bio Mimolette Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paupiette de veau sauce provençale Saumon MSC sauce tomate Pommes noisettes Brownie à découper		Lamelles d'encornets sauce tandoori / Semoule Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio

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 occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.