



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Merlu MSC sauce ail</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Pain de campagne</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Notre</p> <p>truffade Bio</p> <p>/</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Yaourt brassé Bio nature + sucre</p> <p></p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Galette de blé épinards</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Financière de bœuf Bio</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p> Bournette Bio du Vercors à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Coquillettes Bio + râpé</p> <p> /</p> <p>et haricots verts Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Loubia de bœuf Bio</p> <p>Colin sauce provençale</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et confiture (vrac)</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Notre frittata Bio aux oignons</p> <p> /</p> <p>Petits pois Bio</p> <p> Yaourt brassé Bio à la vanille</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Mâche et bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Risotto IGP Bio</p> <p>au saumon MSC</p> <p>/</p> <p>Notre fondant au chocolat</p> <p>Père Noël en chocolat</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio à l'américaine</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Choux-fleurs Bio Mornay</p> <p> Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

La clémentine, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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
Aide UE à destination des écoles

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



Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
<p>Salade de blé levantine Bio</p> <p>Blanquette de porc Colin sauce curry Carottes sautées Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Macaronis Bio</p> <p> Yaourt brassé Bio sur lit d'abricots</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Omelette soufflée Bio à l'emmental</p> <p>/</p> <p>Epinards à la crème Bio</p> <p> Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sirup de fraises</p> <p>Mâche et bâtonnet de mozzarella pané</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge sauce aux cèpes</p> <p>Saumon sauce crème</p> <p>Pommes pins</p> <p>Notre fondant chocolat noir et blanc Chantilly</p> <p>Père Noël en chocolat et Clémentine Bio</p> <p><i>Noël!</i> </p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Tomme blanche Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p> <p> </p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

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
Aide UE à destination des écoles

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