Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
Taboulé d'hiver Tajine de bœuf **Carottes Bio aux oignons** **Fruit Bio de saison**	**Jambon Blanc Label Rouge** Coquillettes Emmental à la coupe **Fruit Bio de saison**	**Salade verte Bio** Axoa de pois **Riz IGP** Yaourt aromatisé	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 Bio en salade Tartiflette **Fruit Bio de saison**	Boulettes de blé Thaï **Haricots verts Bio persillés** Mimolette Crème dessert vanille	**Notre clafoutis aux légumes** Steak haché Purée de pommes de terre **Fruit Bio de saison**	**Chou blanc Bio vinaigrette** **Merlu MSC sauce provençale** Macaronis Rammequin 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

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.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
Pâté de campagne **Notre omelette Bio soufflée au fromage** **Brocolis Bio à la crème** **Fruit Bio de saison**	Végé Bolognaise de lentilles Tortis Petit suisse sucré **Fruit Bio de saison**	Noël ! **Rôti de dinde Label Rouge sauce cèpes** **Rosties de pommes de terre** **Notre fondant chocolat- spéculoos et sa chantilly** **Friandises de Noël et clémentine Bio**	Salade de pépinettes à l'italienne **Poisson pané MSC et citron** **Epinards Bio moulinés** **Purée de fruts 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!

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.