



Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Mercredi 6 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
<p><b>Taboulé Bio d'hiver</b></p> <p><b>Tajine de bœuf Bio</b> Tajine de pois chiches</p> <p><b>Carottes Bio aux oignons</b></p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b> Colin sauce aux oignons</p> <p>Coquillettes</p> <p><b>Chaource AOP à la coupe</b></p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p><b>Epinards moulinés Bio</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Potage de légumes Bio</b></p> <p> <b>Axoia de pois</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p> <b>Livarot AOP à la coupe</b></p> <p><b>Notre Gâteau aux marrons</b></p>
Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Mercredi 13 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
<p><b>Potage de légumes Bio</b></p> <p>Tartiflette</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p> <b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Falafels Bio</b></p> <p><b>Haricots verts Bio persillés</b></p> <p><b>Crème dessert vanille Bio</b></p>	<p><b>Poulet rôti Label Rouge</b> Pané fromager</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Notre clafoutis aux légumes</b> Paleron de bœuf au jus Colin aux oignons Purée de pommes de terre</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Merlu MSC sauce provençale</b></p> <p>Macaronis</p> <p> <b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>

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

**L'hiver arrive !**

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Mercredi 20 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
<p>Rillettes de thon</p> <p>Notre omelette soufflée Bio au fromage</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p> Végé</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de panais Bio sauce cocktail</p> <p>Risotto de colin MSC</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p><b>Rôti de dinde Label Rouge sauce cèpes</b></p> <p>Saumon sauce cèpes</p> <p>Rosties de pommes de terre</p> <p>Notre gâteau</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Epinards moulinés Bio</p> <p> Chaource AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 25 Décembre	Mardi 26 Décembre	Mercredi 27 Décembre	Jeudi 28 Décembre	Vendredi 29 Décembre
<p>FERIE</p>	<p>Terrine de saumon</p> <p>Rosties de pommes de terre</p> <p>Notre fondant chocolat et sa chantilly</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Sauté de poulet label rouge à la provençale</b></p> <p>Colin sauce provençale</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p> Végé</p> <p>Gratin de coquillettes à la mozzarella</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de riz IGP méditerranéenne</p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Curry coco pois chiches</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Flan caramel</p>

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!