



| Lundi 01 Décembre   | Mardi 02 Décembre   | Mercredi 03 Décembre   | Jeudi 04 Décembre  | Vendredi 05 Décembre  |
|---|---|--|--|---|
| <span>Vége</span><br>Nuggets de blé<br>/<br><b>Haricots verts Bio - Riz IGP Bio</b><br>Brie à la coupe<br>Crème dessert chocolat      | <span>local</span><br><b>REPAS TERROIR</b><br>Saucisse de Toulouse<br>Colin MSC sauce basilic<br><b>Pennes Bio</b><br>Yaourt sucré de la ferme du Buissonet<br><b>Fruit de saison Bio</b> | Galopin de veau<br>Pané de blé<br><b>Mouliné de butternut Bio - Boulgour Bio</b><br><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b><br><b>Ananas Bio</b> | Salade verte Bio et maïs Bio<br>Loubia de bœuf<br>Loubia de haricots blancs<br><b>Polenta à l'emmental Bio</b><br>Ramequin de fromage blanc et sucre                 | Colin MSC sauce provençale<br>/<br><b>Carottes sautées Bio - Lentilles Bio</b><br>Pain d'épices<br><b>Fruit de saison Bio</b>                   |
| Lundi 08 Décembre   | Mardi 09 Décembre   | Mercredi 10 Décembre   | Jeudi 11 Décembre  | Vendredi 12 Décembre  |
| Pâté de campagne<br>Œuf dur Bio mayonnaise<br><b>Gratin de tortis Bio</b><br>tomates et mozzarella<br>/<br><b>Fruit de saison Bio</b> | Steak haché<br>Colin MSC sauce tomate basilic<br><b>Petits pois Bio - Gnocchis Bio</b><br>Camembert à la coupe<br>Purée de fruits Bio   | <b>Risotto IGP Bio au saumon MSC</b><br>/<br><b>Père Noël en chocolat</b><br><b>Notre fondant au chocolat</b>                                  | Emincé de porc<br>Hoki MSC sauce citron<br><b>Brocolis Bio à la crème - Purée de patates douces Bio</b><br><b>Comté AOP à la coupe</b><br><b>Fruit de saison IGP</b> | <span>Vége</span><br>Velouté de légumes Bio<br><b>Pois chiches et ses légumes Bio aux épices</b><br><b>Semoule Bio</b><br>/<br>Flan caramel Bio |



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



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 occasionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



| Lundi 15 Décembre  | Mardi 16 Décembre  | Mercredi 17 Décembre  | Jeudi 18 Décembre  | Vendredi 19 Décembre   |
|--|--|---|--|--|
| Notre omelette soufflée à l'emmental Bio<br>/<br>Haricots verts Bio - Pommes de terre Bio<br>Tomme des châlets Bio à la coupe<br>Fruit de saison Bio | Velouté de légumes Bio<br>Bolognaise de bœuf<br>Bolognaise de thon MSC<br>Macaronis et râpé Bio<br>Crème dessert vanille   | Taboulé Bio<br>Falafels Bio et Ketchup<br>/<br>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental - Boulgour Bio<br>Purée de fruits Bio | Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes<br>Saumon MSC sauce aux cèpes<br>Pommes pins<br>Notre fondant au chocolat Chantilly<br>Père Noël en chocolat et Clémentine IGP | Colin MSC meunière et citron<br>/<br>Epinards Bio béchamel à l'emmental - Riz IGP Bio<br>Ossau Iraty AOP à la coupe<br>Fruit de saison Bio |
| Lundi 22 Décembre  | Mardi 23 Décembre  | Mercredi 24 Décembre  | Jeudi 25 Décembre  | Vendredi 26 Décembre   |
|  |  |   |  |  |
| Lundi 29 Décembre  | Mardi 30 Décembre  | Mercredi 31 Décembre  | Jeudi 1er Janvier  | Vendredi 2 Janvier   |
| Carottes râpées Bio<br>Axoa de thon MSC<br>/<br>Pommes de terre Bio<br>Liégeois vanille  | Notre frittata Bio aux oignons<br>/<br>Mouliné d'épinards Bio - Riz IGP Bio<br>Camembert à la coupe<br>Fruit de saison Bio | Salade verte Bio<br>Paupiette de veau sauce provençale<br>Saumon MSC sauce tomate<br>Frites                                 | Brownie à découper   | Lamelles d'encornets sauce tandoori<br>/<br>Semoule Bio<br>Bûche mi-chèvre à la coupe<br>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



Aide UE à destination des écoles

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