




| Lundi 4 Décembre   | Mardi 5 Décembre   | Jeudi 7 Décembre  | Vendredi 8 Décembre   |
|--|--|---|---|
| <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p><b>Carottes Bio aux oignons</b></p> <p><b>Bûche de chèvre bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> | <p><b>Mélange de crudités Bio (salade, carottes râpées, maïs)</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p> | <p><b>Végé</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Axoa de pois</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Pavé demi sel</p> <p>Yaourt aromatisé</p>          | <p><b>Betteraves Bio vinaigrette</b></p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p>Edam</p> <p>Notre Gâteau aux marrons</p>                          |
| Lundi 11 Décembre  | Mardi 12 Décembre  | Jeudi 14 Décembre   | Vendredi 15 Décembre  |
| <p><b>Endives Bio en salade</b></p> <p>Tartiflette</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Purée de fruits bio</b></p>   | <p><b>Végé</b></p> <p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Boulettes de blé Thaï</p> <p><b>Haricots verts Bio persillés</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>              | <p><b>Notre clafoutis aux légumes</b></p> <p>Steak haché</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p> | <p><b>Chou blanc Bio vinaigrette</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>Ramequin de fromage blanc et sucre</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   | Jeudi 21 Décembre   | Vendredi 22 Décembre  |
|---|---|---|---|
| <p>Pâté de campagne</p> <p>Notre omelette soufflée Bio au fromage</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p> Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Palet de chèvre pané et mesclun</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge sauce cèpes</p> <p>Rosties de pommes de terre</p> <p>Notre fondant chocolat-spéculoos et sa chantilly</p> <p>Friandises de Noël et clémentine Bio</p> | <p>Salade de pépinettes</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Epinards moulinés Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Purée de fruits Bio</p> |

### NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

## Développement Durable



Du 20 au 26 septembre

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**

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