



Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
Taboulé d'hiver Tajine de bœuf Tajine de pois chiches  <b>Carottes Bio aux oignons</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b> 	<b>Potage de légumes Bio</b> <b>Jambon Label rouge</b> Galette de blé-épinards Coquillettes  <b>Lozère Vache à la coupe</b> Mousse au chocolat	 <b>Salade verte iceberg Bio</b> et dès de brebis Axoa de pois <b>Riz IGP</b>  Yaourt aromatisé de Lozère	 <b>Betteraves Bio vinaigrette</b> Beignets de calamars et citron Pané fromager  <b>Purée de potirons Bio</b> Edam  <b>Notre Gâteau aux châtaignes des Cévennes</b>
Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
<b>Potage de l'Esterel Bio</b> <b>Tartiflette Bio</b> Tartiflette au fromage  Yaourt sucré de Lozère  <b>Fruit Bio de saison</b> 	 <b>Carottes Bio râpées</b>  Blé pilaf et râpé <b>Haricots verts Bio persillés</b> Crème anglaise Madeleine	<b>Notre clafoutis aux légumes</b> Steak haché Galette de soja  <b>Purée de pommes de terre Bio</b> Petit moulé <b>Fruit Bio de saison</b> 	<b>Salade verte Bio iceberg</b> et dès de mimolette <b>Merlu MSC sauce provençale</b> Quenelles sauce provençale Macaronis  Ramequin de fromage blanc nature local <b>et sucre Bio équitable</b>

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





**L'hiver arrive !**

Suivez nous sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE





# Le Menu de la Cantine



Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
<p>Pâté de campagne Tapenade sur toast</p> <p><b>Notre Omelette soufflée au fromage</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Cotentin</p> <p> <b>Purée de pommes poire Bio Artisanale</b></p>	<p> <b>Betteraves Bio vinaigrette</b></p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Noël!</b> </p> <p><b>Palet de chèvre pané et mâche</b></p> <p><b>Chapon Label Rouge sauce vanille</b> </p> <p><b>Rosties de pommes de terre</b></p> <p>Rosties de pommes de terre - petits pois et champignons</p> <p><b>Notre fondant chocolat - spéculoos et sa chantilly</b></p> <p>Friendises de Noël et clémentine Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p> <b>Purée de brocolis Bio</b></p> <p> Pavé de Lozère à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></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!** 