



Lundi 07 Décembre		Mardi 08 Décembre		Jeudi 10 Décembre		Vendredi 15 Décembre	
Guenelles Bio sauce aurore / Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe		Coliflower de chou Bio sauce cocktail Soudise de Toulouse Colin MSC sauce basilic Purée de pommes de terre		Salade verte Bio Loubia de bœuf Loubia de haricots blancs Pâté		Noire cake miniolette colombo Colin MSC pané et citron / Carottes sautées Bio	
Fruit de saison Bio		Légume chocolat		Ramequin de fromage blanc et sucre		Fruit de saison Bio	
Lundi 08 Décembre		Mardi 09 Décembre		Jeudi 11 Décembre		Vendredi 12 Décembre	
Pâté de campagne Œuf dur Bio maroquin Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella / Fruit de saison Bio		Steak haché Bûche de colin MSC pané et citron Petite pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio		Pizza au fromage Embrin de porc Hoki MSC à l'huile d'olive Broccoli Bio à la crème		Salade verte Bio Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Semoule Bio / Fian caramel	
Lundi 15 Décembre		Mardi 16 Décembre		Jeudi 18 Décembre		Vendredi 19 Décembre	
Neuf omelette soufflée à l'emmental Bio / Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio		Carottes râpées Bio Bolognese de bœuf Bûche de colin MSC Macaronis et râpé Crème dessert vanille		Mijoté de chapon Label Rouge sauce guenelles et câpres Soufflé MSC sauce crème Pommes pins Noire fondant au chocolat Chantilly Fruit de saison Bio		Bûche de colin MSC pané et citron / Mouliné d'épinards Bio Tartare Fruit de saison Bio	

**Repas de fin d'année**  
Rendez-vous  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

**Bonne fête de fin d'année!**

Les produits aux  
terres de cuisine  
sont issus de l'agriculture biologique  
certifiée par le label AB.

IGP : Indication  
Géographique  
Protégée

ADP : Appellation  
d'Origine  
Protégée

Label Rouge  
Viande de qualité  
supérieure

Menu  
végétarien

Mais 100%  
français

0 Présence visible de l'emballage des aliments dans nos plats 0 Des étiquettes d'origine indiquant l'origine des produits sélectionnés.