



Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Mercredi 04 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<p>Terrine de merlu MSC</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe </p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Notre truffade Bio</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Financière de bœuf Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Notre cake mozzarella et légumes</p> <p>Coquillettes Bio + râpé </p> <p>/</p> <p>et haricots verts Bio</p> <p>Fruit Bio de saison </p>
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Mercredi 11 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Loubia de bœuf Bio</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre (vrac)</p>	<p>Pizza Bio au fromage</p> <p>Notre frittata Bio aux oignons </p> <p>/</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p><i>Noël!</i> </p> <p>Risotto IGP Bio au saumon MSC</p> <p>/</p> <p>Notre fondant au chocolat</p> <p>Père Noël en chocolat</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleur Bio à la crème</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe </p> <p>Fruit Bio de saison </p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

La clémentine, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




Le Menu de la Cantine


Ventabren




Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Mercredi 18 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
<p>Salade de blé Bio levantine</p> <p>Blanquette de porc</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Pont l'évêque AOP  </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Omelette Bio soufflée à l'emmental</p> <p> Epinards Bio à la crème</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rôti de dinde Label Rouge aux cèpes</p> <p><i>Noël!</i> </p> <p>Pommes pins</p> <p>Notre fondant chocolat noir et chocolat blanc Chantilly</p> <p>Père Noël en chocolat et Clémentine Bio </p>	<p> Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe  </p> <p>Purée de fruits Bio</p>



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



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 exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.