



Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
 <p>Taboulé Quenelles Bio sauce aurore Haricots verts Bio Bûche de chèvre à la coupe  Ananas Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Saint marcellin IGP à la coupe Notre entremet</p>	<p>Salade verte Bio Loubia de bœuf Polenta à l'emmental Emmental à la coupe Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Notre cake mimolette colombo Pépites de colin MSC pané et citron Carottes sautées Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio</p>
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
<p>Rillettes de porc Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella Edam à la coupe  Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de maïs thon MSC Steak haché Petits pois Bio Camembert à la coupe Notre purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza au fromage Emincé de porc Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré  Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade verte Bio Pois chiches et ses légumes Bio aux épices  Semoule Bio Fromage Local Flan caramel</p>
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
<p> Salade de lentilles et maïs Notre omelette Bio Haricots verts Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf Macaronis et râpé Brie à la coupe Crème dessert vanille</p>	<p>Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Pommes pins Notre bûche de Noël Père Noël en chocolat et Clémentine</p>	<p>Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Tartare  Fruit de saison Bio</p>

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

Bonnes fêtes de fin d'année!