

Lundi 02 Décembre	Mardi 03 Décembre	Jeudi 05 Décembre	Vendredi 06 Décembre
<p>Salade de maïs</p> <p>Terrine de merlu MSC</p> <p>Omelette</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise</p> <p>Notre</p> <p>Truffade</p> <p>Purée de poires Bio artisanale </p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Financière de bœuf </p> <p>Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de fromage blanc et crème de châtaignes des Cévennes </p>	<p>Notre feuilleté au fromage</p> <p>Végé Macaronis et râpé</p> <p>et haricots verts Bio</p> <p>Fruit Bio de saison </p>
Lundi 09 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Loubia de bœuf </p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture locale </p>	<p>Végé</p> <p>Notre frittata aux oignons</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Tortis</p> <p>Raviolis végétarien sauce tomate</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Beignets de calamar et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Choux fleur Bio à la crème</p> <p>Fruit Bio de saison </p> <p>Lozère Vache 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


la Calmette



Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
<p>Salade de pommes de terre à l'américaine</p> <p>Blanquette de porc </p> <p>Quenelles natures sauce mornay</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Coquillettes</p> <p> Fromage blanc nature et sucre Bio équitable</p>	<p><i>Noël!</i> </p> <p>Rôti de dinde Label Rouge sauce aux cèpes</p> <p>Emincé végétal sauce aux cèpes</p> <p>Pommes pin</p> <p>Notre fondant au chocolat noir et blanc Chantilly</p> <p> Père Noël en chocolat et Clémentine Bio </p>	<p> Curry de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Mimolette</p> <p> Purée de fruits Bio artisanale</p>



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



Bonnes fêtes de fin d'année!

