



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>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison  </p>	<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Notre</p> <p>Truffade</p> <p>Salade verte Bio</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>DU LOCAL DANS MA CANTINE</p> <p>Coulommiers à la coupe</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>Petit suisse sucré</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>et dés de mimolette</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 Pizza au fromage</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>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de blé levantine</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  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



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>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison  </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</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>Mâche et bâtonnet de mozzarella pané</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge sauce aux cèpes</p> <p><i>Noël!</i>  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>Salade de betteraves 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!



 **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
 **Végé** : Menu Végétarien
 **local** : 150 km max d'Alès
 **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.