

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis Bio sauce tomate / Crème anglaise Madeleine</p> <p></p>	<p>Salade de pois chiches Galopin de veau au jus</p> <p>Carottes Bio sautées Camembert</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre Tomme noire Flan chocolat</p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron / Haricots verts Bio à l'ail Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Taboulé Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio Saint Nectaire AOP Fruit de saison Bio</p>	<p> Salade de lentilles Nuggets de blé / Epinards Bio à la crème Petit suisse sucré Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio Tajine de bœuf</p> <p>Semoule Emmental Notre cake aux noisettes</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

L'ananas, un fruit de saison





Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Riz IGP</p> <p>Gouda</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Sirop de menthe</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Petit louis</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Notre brownie chocolat et pommes</p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Rillettes de porc</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Philadelphia</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>/</p> <p>Tortis</p> <p>Mimolette</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

Les menus plaisir

JEUDI 21 NOVEMBRE

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION **TERRES DE CUISINE**

bio **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**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.