



Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
<p>Salade de blé orientale</p> <p>Filet de Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon Blanc Label Rouge</p> <p>Truffade</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de céleri Bio en mayonnaise</p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Polenta</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de tortis et lentilles aux légumes</p> <p>Végé Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Notre gâteau au cacao</p>
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Sauté de Poulet Label rouge</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Végé Pizza au fromage</p> <p>Parmentier de pois Bio</p> <p>à la purée de potiron Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Blanquette de colin MSC (moules et crevettes)</p> <p>Riz IGP</p> <p>Vache picon</p> <p>Ananas Bio</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Développement Durable

Du 18 /09 au 08/10/2023

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>Quenelle Bio sauce aurore</p> <p>Carotte Bio persillées</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Chou blanc Bio en mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>menu Grand Est</p> <p>Salade verte</p> <p>Gratin de saucisses fumées et spaetzles IGP</p> <p>Camembert</p> <p>Notre moelleux aux mirabelles</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1er Décembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Emmental</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Notre tortilla Bio de pomme de terre</p> <p>Epinards Bio mouliés</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de riz IGP provençale</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Petits pois-champignons Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de fruits Bio</p>

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

Les atipik dans le Grand-Est

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE