



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis Bio</p> <p>sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Hoki sauce échalote</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>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>Salade de pépinettes</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin</p> <p>Semoule</p> <p>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>Végé Macaronis + râpé /</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>Colin sauce curry</p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental à la coupe</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>Burger végétal</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>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Pizza au fromage</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Hoki sauce forestière</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>/</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>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>/</p> <p>Tortis</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

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.