





Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
<p>Filet de Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon Blanc Label Rouge</p> <p>Truffade</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>Flan caramel</p>	<p> 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>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p> Parmentier de pois Bio 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 et ses légumes Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</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><b>Quenelle Bio sauce aurore</b></p> <p>Carotte Bio persillées Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Chou blanc Bio en mayonnaise</b></p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Flan chocolat</p>	 <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Gratin de saucisses fumées et spaetzles IGP</p> <p>Notre moelleux aux mirabelles</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1er Décembre
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	 <p><b>Notre tortilla Bio de pomme de terre</b></p> <p>Epinards Bio mouliés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake colombo</p> <p>Rôti de porc</p> <p><b>Petits pois-champignons Bio</b></p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</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

