



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Tortellinis Bio</b> sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Hoki sauce échalote</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio à la crème</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></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><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>/</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Colin sauce curry</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Sirop de menthe</p> <p><b>Bâtonnets de carottes Bio</b></p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Burger Végétal</p> <p>Frites</p> <p><b>Notre brownie chocolat et pommes</b></p>	<p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Purée de potiron Bio</b></p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Hoki sauce forestière</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>/</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de riz IGP mexicaine</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></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** : 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.