



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis Bio sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Galopin de veau</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers 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>Purée de pommes de terre Bio</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>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Falafels Bio</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule Bio</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	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis Bio + râpé</p> <p>Végé /</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p>Notre omelette Bio soufflée à l'emmental</p> <p>Végé /</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sirop de menthe</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Burger Party Burger de bœuf</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Petit Louis</p> <p>Notre brownie chocolat et pommes</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	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>à la mozzarella</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade d'endives Bio et maïs</p> <p>Hachis</p> <p>parmentier Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de riz IGP Bio mexicaine</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio 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

Burger Party

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.