



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis Bio sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Carottes Bio sautées</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</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Nuggets de blé</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf</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

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
Aide UE à destination des écoles

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p> Macaronis et râpé</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</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Sirop de menthe</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Frites</p> <p></p> <p>Notre brownie chocolat et pommes</p>	<p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP  </p> <p>à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 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>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p> Bolognaise de lentilles</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

 **Menu végétarien**

  **Aide UE à destination des écoles.**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.