





Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Mercredi 8 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Salade de blé orientale Filet de Merlu MSC sauce provençale Purée de panais Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon blanc Label rouge* SV : thoïnade Truffade Salade verte Bio Purée de fruits Bio	 Crêpe au fromage Notre Fritata Bio aux oignons Petits pois Bio Petit suisse sucré Ananas Bio	Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise Steak haché sauce pizzaiöle SV : Colin sauce colombo Polenta Saint Marcellin IGP à la coupe Flan caramel	 Salade de pâtes et lentilles aux légumes Nuggets de blé Brocolis Bio à la crème Fromage fouetté Notre gâteau à la fève de Tonka
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
Carottes Bio râpées Poulet rôti Label rouge SV : pané fromager Pommes noisette Emmental à la coupe Crème dessert chocolat	Pizza au fromage Parmentier de pois à la purée de potiron Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Paupiette de veau sauce forestière SV : Merlu sauce tomate Macaronis Coulommiers à la coupe Flan vanille	Endives Bio vinaigrette et dès de mimolette Couscous de boulettes de bœuf SV : couscous de pois chiches et ses légumes Yaourt aromatisé	Salade de betteraves Bio Blanquette de colin MSC (moules et crevettes) Riz IGP Vache picon Ananas Bio



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	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
<p>Végé Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Chou blanc Bio en mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf SV : Pois chiches à la provençale</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Sauté de dinde Label rouge dijonnaise</p> <p>SV : Marmite du pêcheur</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>menu Grand Est  Gratin de saucisses fumées *</p> <p>et spaetzles IGP SV : gratin de saumon et spaetzles</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux mirabelles</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1er Décembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Lasagnes à la bolognaise SV : Lasagnes de pois</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé Salade de maïs</p> <p>Notre tortilla Bio de pomme de terre</p> <p>Epinards moulinsés Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Moqueca de colin MSC (crevettes)</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Notre cake colombo</p> <p>Rôti de porc* SV : Terrine de colin</p> <p>Petits pois -champignons Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Gouda</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

