



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Pizza</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge *</b> SV : Colin sauce oignons</p> <p><b>Ratatouille napolitaine Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade grecque Bio</b> (tomates, concombres, olives)</p> <p><b>Végé</b> et dès de brebis</p> <p>Gratin</p> <p>de coquillettes mozzarella</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Végé</b> <b>Omelette BIO</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p><b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Mélange de crudités Bio</b> (salade, carottes, maïs)</p> <p>Coucous de boulettes de bœuf SV : Couscous de pois chiches et ses légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Edam</p> <p><b>Notre cake à la noix de coco</b></p>

Lundi 14 Octobre      Mardi 15 Octobre      Mercredi 16 Octobre      Jeudi 17 Octobre      Vendredi 18 Octobre



## LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents

<p><b>Végé</b> Tapenade sur toast</p> <p><b>Pasta Bio à la norma Bio</b> (aubergines)</p> <p>Fromage blanc et copeaux de chocolat façon stracciatella en vac</p> <p><b>Raisin Bio</b></p>	<p><b>Carottes râpées Bio à la chermoula</b></p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge yassa</b> SV : Hoki sauce yassa</p> <p>Frites</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de pommes bananes Bio</b></p>	<p>Salade de maïs et pousses d'épinards</p> <p>Poissons, crevettes et coco à la polynésienne</p> <p><b>Purée de patates douces Bio</b></p> <p>Palmier</p> <p>Notre tapioca à la vanille</p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feijoadas de saucisses fumées * SV : Chili végétarien</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Philadelphia</p> <p><b>Notre brownie au noix</b></p>	<p>Salade d'orge levantine</p> <p><b>Colin MSC sauce Massala</b></p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
---	---	---	---	--

100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP

la découverte des continents

DU 14 AU 18 OCTOBRE



Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




# Le Menu de la Cantine


Le Péage de Roussillon




Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
<b>Coleslaw Bio sauce cocktail</b> Wok de bœuf SV : Colin sauce aurore  Blé  Emmental à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Macédoine Bio mayonnaise</b> <b>Tortilla de pommes de terre BIO</b>  <b>Epinards Bio moulinés</b>  Bûche du pilat à la coupe Beignet chocolat	<b>Salade verte Bio</b>  et dès de mimolette Paupiette de veau sauce napolitaine SV : Hoki sauce aneth Tortis Flan vanille	<b>Salade de riz IGP au pesto</b> Rôti de dinde Label Rouge au jus SV : Pané fromager  <b>Courgettes Bio au fromage frais</b>  Petit suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	Notre clafoutis mozzarella  <b>Merlu MSC sauce colombo</b>  Pommes de terre grenailles  Vache picon <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
Salade de pois chiches  Boulettes de blé thaï  <b>Purée de potirons Bio</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes Bio râpées</b>  et dès d'emmental  Ragoût de bœuf SV : Bolognaise de thon Macaronis Ramequin de fromage blanc et sucre	Taboulé  <b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b>  <b>Brocolis Bio mornay</b>  Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Cheese burger (steak haché) SV : Burger végétal  Frites Smarties  Crème dessert chocolat	



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



**C'est Halloween !**

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**

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