







Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Végé Tortellinis Bio sauce tomate / Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Salade de pois chiches Galopin de veau au jus Hoki sauce échalote Carottes Bio sautées Camembert à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de blé orientale Ragoût de dinde Label Rouge Ragoût de lentilles Galettes de légumes Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge * Merlu sauce basilic Purée de pommes de terre Bûche du pilat à la coupe Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes Colin MSC pané et citron / Haricots verts Bio à l'ail Yaourt sucré Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Salade de pépinettes Saucisse de Francfort * Omelette Petits pois Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées Lamelles d'encornets sauce provençale / Riz IGP Cotentin Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de lentilles Végé Nuggets de blé / Epinards Bio à la crème Petit suisse sucré Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio et dès d'emmental Tajine de bœuf Tajine de colin Semoule 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
Œuf dur Bio mayonnaise  Macaronis + râpé / Brocolis Bio à la crème Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Curry coco de bœuf Colin sauce curry Riz IGP Emmental à la coupe Flan caramel Fruit de saison Bio	Taboulé  Notre omelette Bio soufflée à l'emmental / Haricots verts Bio à l'huile d'olive Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Sirop de menthe Bâtonnets de carottes Bio  Petit louis Burger de bœuf <i>Burger végétal</i> Frites Notre brownie chocolat et pommes	Salade de boulgour aux légumes Merlu MSC sauce citron / Purée de potiron Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Pizza au fromage Paupiette de veau au jus <i>Hoki sauce forestière</i> Petits pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Rillettes de porc * <i>Rillettes de thon</i> Gratin de gnocchis à la mozzarella / Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade d'endives et maïs Bio Hachis parmentier <i>Parmentier de merlu</i> Gouda Liégeois chocolat	Salade de riz IGP mexicaine Bâtonnets de colin MSC et citron / Carottes Bio sautées Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès de mimolette Bolognaise de lentilles  / Tortis Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)



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

