



Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de pépinettes	Concombres au fromage blanc Bio	Végé Salade de pois chiches - maïs	Salade verte Bio	Végé Pizza au fromage
Saucisse de Toulouse *	Merlu MSC sauce safranée	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio	et dès d'emmental	Nuggets de blé
<i>Colin à l'huile d'olive</i>	/	/	Nos lasagnes	/
Mouliné d'épinards Bio	Semoule	Carottes Bio sautées	à la bolognaise de bœuf	Courgettes Bio à la tomate
Camembert à la coupe	Saint Marcellin IGP à la coupe	Carré président	<i>Tortellinis sauce tomate</i>	Yaourt sucré
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Flan chocolat	Fruit de saison Bio

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : *les trésors de la planète*

Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio	Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic	Salade chou chinois et pomme verte Bio	Végé Œuf Bio mimosa paprika	Salade verte Bio
Steak haché	et billes de mozzarella	Tajine de dinde Label Rouge aux abricots	Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleurs Bio au curry	Colin MSC et crevettes à la coco
<i>Hoki sauce tomate basilic</i>	Jambon blanc Label Rouge *	<i>Tajine de pois chiches aux abricots</i>	/	/
Pommes de terre rosties	<i>Pané de blé</i>	Boulgour	Biscuit à la vanille	Riz IGP
Kiri	Mouliné de butternut Bio	Emmental	Fruit de saison Bio	Petit suisse sucré
Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale	Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuitsavoine chocolat	Poire au sirop		Cake cacao fleur de sel IGP

La Semaine du Goût
Du 13 au 17 octobre
les trésors de la planète !

Bonnes vacances de la Toussaint



Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de pépinettes Galopin de veau sauce tomate <i>Hoki sauce tomate</i> Haricots verts Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> Pommes de terre Emmental à la coupe Liégeois vanille	Taboulé Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Mouliné d'épinards Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Tapenade sur toast Poulet rôti Label Rouge <i>Axoa de thon</i> Petits pois Bio Gouda Notre moelleux aux pépites de chocolat	Végé Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio / Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade verte Bio et dès de mimolette Ragoût de dinde Label Rouge <i>Ragoût de lentilles</i> Riz IGP Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Rosette * <i>Thon mayonnaise</i> Notre tortilla de pommes de terre Bio / Brocolis Bio à la crème Saint morêt Fruit de saison Bio	Macédoine Bio mayonnaise Paupiette de veau sauce tomate origan <i>Merlu sauce tomate</i> Tortis et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Betteraves et maïs Bio Pois chiches aux légumes Bio Végé / Semoule Bio Edam Notre moelleux pommes tonka	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Fish MSC and chips HALLOWEEN! /  Smarties Crème dessert vanille

 **Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales***  

* pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

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.