



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
<b>Végé</b> <b>Œuf dur Bio mayonnaise</b> <b>Tortis Bio et râpé Bio</b> <b>sauce tomate paprika Bio</b> / Camembert à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau <i>Merlu MSC sauce vierge</i> <b>Carottes sautées Bio</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	Tartinable de pois chiches et toast Pain de viande de bœuf <i>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</i> <b>Haricots verts Bio</b> Emmental à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Rôti de porc * <i>Quenelles Bio sauce tomate</i> Pommes de terre rôties Saint môret <b>Notre cake à la fleur d'oranger</b>	Salade de pépinettes <b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b> / <b>Brocolis Bio à la crème</b> <b>Saint marcellin IGP à la coupe</b> <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
<b>Macédoine Bio mayonnaise</b> <b>Merlu MSC sauce tandoori</b> / Boulgour Carré de l'Est à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>		<b>Végé</b> <b>Salade verte Bio</b> <b>Notre frittata Bio aux oignons</b> / Pommes de terre rissolées Saint bricet <b>Purée de fruits Bio</b>	Pizza au fromage Saucisse de Francfort * <i>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</i> <b>Mouliné de butternut Bio</b> Tartare <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Végé</b> <b>Bâtonnets de carottes Bio</b> et sa sauce fromagère Dahl de lentilles / <b>Riz IGP</b> Crème dessert chocolat



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





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





Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
<b>Jambon blanc Label Rouge *</b> <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i>  <b>Notre</b> Truffade / <b>Salade verte Bio</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b>  <b>Bolognaise de thon MSC</b> / Coquillettes et râpé Edam Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Falafels  <b>Wok de dinde Label Rouge</b> <i>Wok de lentilles corail</i> <b>Petits pois Bio</b> Bûche mi-chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Verre de sirop de grenadine</b> <b>Carottes râpées Bio</b>  <b>Notre burger de bœuf</b> <b>et Cheddar</b> <i>Notre burger végétal</i> <b>Frites</b> <b>Notre gâteau Mystère</b> <i>(présence d'amandes)</i>	<b>Végé</b> Taboulé <b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b> / <b>Mouliné d'épinards Bio</b> Yaourt sucré <b>Ananas Bio</b>
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
<b>Mélange de crudités Bio</b> <b>(salade verte, carottes)</b> <b>Poulet rôti Label Rouge</b> <i>Saumon MSC sauce basilic</i> Macaronis et râpé Brie à la coupe Flan caramel	Salade de lentilles et pépinettes <b>Végé</b> Pané de blé / <b>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> Boulettes de bœuf sauce provençale <i>Quenelles Bio sauce provençale</i> Semoule Saint Bricet Ananas au sirop	<b>Salade de betteraves et maïs Bio</b> Dès de mimolette Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> <b>Purée de potiron Bio</b> <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</b> / <b>Riz IGP</b> Petit suisse sucré <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b>

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

**Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

**J'ai la patate!**