



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis bio</p> <p>sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p></p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Hoki sauce échalote</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Nuggets de blé </p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas Bio  </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>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



 **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.



Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis + râpé </p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Sirop de menthe</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Frites </p> <p>Notre brownie chocolat et pommes</p>	<p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Hoki MSC sauce forestière</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis </p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)</p>



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



 **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.