

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
 <p>Potage de légumes Bio</p> <p>Cappelletti Bio sauce tomate /</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiches Bio</p> <p>Steak haché Bio au jus Hoki sauce échalote</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Jambon blanc Label Rouge Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Flan chocolat Bio</p>	<p>Salade de boulgour Bio aux 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>Omelette</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	 <p>Falafels Bio /</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf Tajine de colin</p> <p>Semoule Bio</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





Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis + râpé Bio /</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry coco de bœuf Bio Colin sauce curry</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Sirop de menthe</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Burger de bœuf Burger végétal</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</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>Paupiette de veau au jus Hoki sauce forestière</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc Rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis bio à la mozzarella</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de riz IGP Bio mexicaine</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron /</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Potage de legumes Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio /</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio 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.