





Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Gratin monstrueux de gnocchis au potimarron Bio et aux lardons</p> <p>Mimolette</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Frites</p> <p>Liégeois chocolat Bio</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Couscous Bio de boulettes de bœuf et ses légumes Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	 <p>Mousse de pois Bio chiche au curcuma sur toast</p> <p>Raviolis Bio au potimarron</p> <p>Fruit Bio de saison</p>


100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Le menu enchanté


Découvrez le menu sur
 L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE

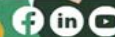
Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
 LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !" 			
 Carottes Bio râpées Dhal de lentilles Riz IGP Bio Coupe île flottante	Taboulé d'hiver Bio Steak haché Bio Haricots verts Bio à l'origan Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Tartiflette Compote Bio	Beignets de colamars et citron Choux fleur Bio mornay Saint Marcellin IGP à la coupe Notre gâteau à la fève de Tonka
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
Loubia de veau aux haricots blancs Purée de potirons Bio Livarot AOP à la coupe Compote Bio	Pâté de campagne Bio Gratin de Tortellinis Bio à la mozzarella Fruit Bio de saison	 Œuf dur Bio Epinards Bio moulinés et croûtons Ossau iraty AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon blanc Label rouge Coquillettes Bio en gratin Coulommiers à la coupe Flan caramel Bio


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

Semaine européenne de la réduction des déchets

Lundi 5 Décembre	Mardi 6 Décembre	Jeudi 8 Décembre	Vendredi 9 Décembre
 <p>Salade verte Bio Chili de haricots rouges Riz IGP Bio Flan chocolat</p>	<p>Salade de penne Bio à la tapenade Saucisse de Francfort Haricots verts Bio à l'ail Fruit Bio de saison</p>	<p>Steak haché Bio sauce pizzaïole Polenta crèmeuse bio Saint Paulin Bio à la coupe Compote Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin panés et citron Petits pois Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Notre gâteau au cacao</p>
Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre
<p>Rillettes de porc Cappelletis Bio ricotta-épinards Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées Filet de merlu MSC sauce cari Purée de patates douces Bio Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Rôti de dinde Label rouge sauce au cèpes Rosties de pommes de terre Notre gâteau Fruit de saison</p>	 <p>Wok de soja Bio Duo de riz IGP Bio et carottes Bio Camembert Bio à la coupe Fruit Bio de saison</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises
Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




Bonnes fêtes de fin d'année!

