



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
 <p><b>Potage de légumes Bio</b></p> <p><b>Cappelletti Bio</b> sauce tomate /</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Salade de pois chiches Bio</b></p> <p><b>Steak haché Bio au jus</b> Hoki sauce échalote</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b> Merlu sauce basilic</p> <p><b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p><b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b></p> <p><b>Flan chocolat Bio</b></p>	<p><b>Salade de boulgour Bio aux légumes</b></p> <p>Colin MSC pané et citron /</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	 <p><b>Falafels Bio</b> /</p> <p><b>Epinards Bio à la crème</b></p> <p><b>Petit suisse aromatisé Bio</b></p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin</p> <p><b>Semoule Bio</b></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><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p><b>Macaronis + râpé Bio</b></p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Curry coco de bœuf Bio</b></p> <p>Colin sauce curry</p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p><b>Flan caramel Bio</b></p>	<p><b>Sirop de menthe</b></p> <p><b>Bâtonnets de carottes Bio</b></p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Burger végétal</p> <p><b>Pommes de terre Bio rissolées</b></p> <p><b>Notre brownie chocolat et pommes</b></p>	<p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p><b>Purée de potiron Bio</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Hoki sauce forestière</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Rillettes de thon</p> <p><b>Gratin de gnocchis bio</b></p> <p>à la mozzarella</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de riz IGP Bio mexicaine</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Potage de legumes Bio</b></p> <p><b>Bolognaise de lentilles Bio</b></p> <p><b>Tortis Bio</b></p> <p><b>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre (vrac)</b></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.