



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Pommes de terre au bouillon</p> <p>Saint Môret</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
<p>Lundi 10 Novembre</p>	<p>Mardi 11 Novembre</p>	<p>Jeudi 13 Novembre</p>	<p>Vendredi 14 Novembre</p>
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Merlu MSC sauce tandoori</p> <p>Boulgour</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre entremet</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



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



Aide UE à destination des écoles

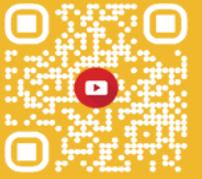
Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Notre Truffade Salade verte Bio Notre purée de fruits Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC Coquillettes et râpé Edam à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Verre de sirop de grenade Bio Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar Frites Notre gâteau Mystère (présence d'amandes)	Taboulé Notre omelette Bio Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Macaronis et râpé Fromage Local Flan caramel	Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé épinards Choux fleurs Bio béchamel Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Potée de bœuf Purée de potiron Bio Gouda à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Petit suisse sucré Notre moelleux aux pépites de chocolat



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





Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

