



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Tortellinis bio</b> sauce tomate</p> <p><b>Végé</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises</p>	<p><b>Goulash de bœuf Bio</b> Haricots blancs sauce tomate</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b> Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Salade de blé orientale</p> <p><b>Ragoût de dinde Label Rouge</b> Ragoût de lentilles Gallettes de légumes</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Potage de légumes Bio</b></p> <p><b>Jambon blanc Bio</b> Sans porc : Merlu sauce basilic Végétarien : Falafels sauce tomate Purée de pommes de terre</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b> Pané de blé</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	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Saucisse de Toulouse Sans porc et Végétarien : Omelette</p> <p><b>Petits pois Bio</b> Madeleine</p> <p><b>Purée de fruits Bio artisanale</b></p>	<p><b>Potage de légumes Bio</b> Lamelles d'encornets sauce provençale Emincé végétal sauce provençale</p> <p><b>Riz IGP</b> Crème dessert vanille</p>	<p><b>Végé</b> Nuggets de blé</p> <p><b>Epinards Bio à la crème</b> Petits suisses sucrés (x2)</p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Tajine de bœuf Bio</b> Tajine de pois chiches Semoule</p> <p><b>Notre cake aux noisettes</b></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	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p><b>CŒuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p>Macaronis + râpé</p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Chou blanc Bio</b></p> <p><b>Curry coco de bœuf Bio</b></p> <p>Curry coco de pois chiches</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Colin MSC sauce ail</b></p> <p>Omelette</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</b></p> <p><b>Fruit de saison 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 au pané de blé</p> <p>Frites</p> <p><b>Burger Party</b></p> <p><b>Notre brownie chocolat et pommes</b></p>	<p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</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	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p><b>Sauté de bœuf Bio au jus</b></p> <p>Galettes de blé épinards</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p><b>Purée de fruits Bio artisanale</b></p>	<p><b>Sauté de poulet Label Rouge</b></p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Hachis</p> <p>parmentier</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>Salade de riz IGP mexicaine</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p>Omelette</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de haricots verts Bio</b></p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p><b>Végé</b></p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre roux</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** **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

**Végé** **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.