



Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
<p>Tomates vinaigrette Falafels Ratatouille Bio Vache picon Beignet au chocolat</p>	<p>Coleslaw de courgettes bio Ragoût de bœuf Pommes de terre rissolées Chaource AOP à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc Rôti de porc Duo de lentilles et potirons Camembert à la coupe Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre Clafoutis tomate-mozzarella Bâtonnets de colin et citron Brocolis Bio mornay Emmental à la coupe Fruit Bio de saison</p>

Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
-----------------	------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage!			
<p><u>France</u> Salade verte Bio Croziflette Yaourt sucré Poire IGP Savoie</p>	<p><u>Amérique du Sud</u> Fromage pané et tomates Quesadillas de poulet label rouge (Galette fajitas de poulet avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Purée de fruits bio</p>	<p><u>Anglo Saxon</u> Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef Mac and cheese (macaronis au cheddar) Spéculoos Notre Cheese cake</p>	<p><u>Italie</u> Pizza Risotto IGP de poisson au parmesan Petit suisse sucré Fruit Bio de saison</p>

100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP

Voyage avec le fromage!
DU 10 AU 16 OCTOBRE
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
 <p>Salade de maïs Notre fritata Bio aux légumes Galettes de légumes Gouda Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Purée de pommes de terre Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Taboulé Poulet rôti Label rouge Haricots verts Bio à l'origan Cotentin Flan chocolat</p>	<p>Betteraves Bio Filet de merlu MSC sauce provençale Riz IGP Bûche de chèvre bio à la coupe Fruit Bio de saison</p>

 **Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales***  

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

Bonnes vacances 

 **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.