



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
 <p><b>Salade verte Bio</b> <b>Tortellinis bio</b> sauce tomate</p> <p>Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Salade de pois chiches Galopin de veau au jus Hoki sauce échalote</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre Bûche du pilat à la coupe Flan chocolat</p>	<p><b>Notre cake mozzarella légumes</b> Colin MSC pané et citron</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b> Yaourt sucré <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>Salade de pépinettes Saucisse de Francfort Omelette</p> <p><b>Petits pois Bio</b> Brie à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b></p>	 <p>Salade de haricots blancs Nuggets de blé</p> <p><b>Epinards Bio à la crème</b> Petit suisse sucré <b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b> et dès d'emmental Tajine de bœuf Tajine de colin Semoule <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**

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



Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p><b>Cœuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p><b>Végé</b> Macaronis + râpé</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Colin sauce curry</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Burger Party</b></p> <p><b>Sirop de menthe</b></p> <p><b>Bâtonnets de carottes Bio</b></p> <p>Petit louis</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p><b>Notre brownie chocolat et pommes</b></p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</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>Pizza au fromage</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Hoki sauce forestière</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de riz IGP mexicaine</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Végé</b> <b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)</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.