



Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio  / Ramequin de fromage blanc et sucre	Saucisse de Francfort Saucisse végétale Mouliné de butternut Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre mayonnaise Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Brocolis Bio à la crème  Fruit de saison Bio	Salade verte batavia Bio Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail Merlu MSC sauce curry Boulgour Notre moelleux aux poires
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Taboulé Cordon bleu de dinde Bio Pané fromager Haricots verts Bio  Fruit de saison Bio	 Bolognaise de lentilles / Macaronis et râpé Petit suisse sucré Purée de fruits Bio	Pâté de campagne sans nitrite et cornichon Tranche végétale et cornichon Galopin de veau Colin MSC sauce vierge Petits pois Bio  Ananas Bio	Merlu MSC sauce safranée / Riz IGP  Saint Marcellin IGP à la coupe Crème dessert au chocolat

 **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 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio Couscous de pois chiches et ses légumes Bio Semoule Brie à la coupe Flan caramel	Pizza au fromage Colin MSC meunière et citron / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental  Fruit de saison Bio	Verre de sirop d'orange Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomate, poivrons, paprika) <i>Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava</i> Menu Mexico Potatoes Philadelphia Ananas au sirop	Salade de coquillettes au pesto  Nuggets de blé / Gratin de butternut Bio  Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Bolognaise de thon MSC / Tortis et râpé Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge sans nitrite Tranche végétale Notre Truffade / Purée de fruits Bio	Tapenade sur toast Tajine de bœuf et pois chiches Tajine de colin MSC et pois chiches Carottes Bio sautées Liégeois vanille	Salade verte batavia Bio Chili de haricots rouges /  Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Salade de pépinettes Paupiette de veau Crêpe au fromage Mouliné de butternut Bio  Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge Colin MSC sauce vierge Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé	 Bâtonnets de mozzarella / Epinards Bio béchamel Petit moulé Notre cake à la fleur d'oranger	Merlu MSC sauce tandoori / Boulgour Gouda  Fruit de saison Bio



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




Le menu plaisir

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



seule la composition précisée est bio



protégée



protégée



supérieure



les elvies

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