



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  / Madeleine Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de pépinettes 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 Carré Président Fruit de saison Bio	Salade verte batavia Bio et dés de mimolette 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 Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées 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 Tartare Ananas Bio	Tartinable de betteraves Bio et toast 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
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail 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 Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop d'orange Salade verte batavia et maïs Bio Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika) <i>Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava</i> Menu Mexico Potatoes Philadelphia Ananas au sirop	Salade de coquillettes au pesto Végé Nuggets de blé / Gratin de butternut Bio Edam Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade de betteraves maïs Bio Bolognaise de thon MSC / Tortis et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge sans nitrite <i>Tranche végétale</i> Notre Truffade / Galette Saint Michel Purée de fruits Bio	Tapenade sur toast Tajine de bœuf et pois chiches Tajine de colin MSC et pois chiches Carottes Bio sautées Tartare Liégeois vanille	Salade verte batavia Bio Végé Chili de haricots rouges / Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe 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 Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge Colin MSC sauce vierge Pommes de terre rissolées Fromage frais demi sel Yaourt aromatisé	Végé Salade verte batavia Bio Bâtonnets de mozzarella / Epinards Bio béchamel Petit moulé Notre cake à la fleur d'oranger	Chou chinois Bio 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