



Lundi 03 Novembre		Mardi 04 Novembre		Jeudi 06 Novembre		Vendredi 07 Novembre	
Œuf dur Bio mayonnaise	Salade de blé au pesto rouge	Salade verte Bio	Salade de pépinières	Bâtonnets de colin MSC panés et citron			
Tortis Bio et râpé Bio	Galopin de veau	Rôti de porc					
Vég sauce tomate paprika Bio	Merlu MSC sauce vierge	Quenelles Bio sauce tomate	Pommes de terre Bio rôties	Brocolis Bio à la crème			
/	Carottes sautées Bio	Saint mûret	Saint mûret	Saint Marcellin IGP à la coupe			
Camembert à la coupe	Yaourt sucré			Fruit de saison Bio			
Purée de fruits Bio artisanale	Fruit de saison Bio Local	Notre cake à la fleur d'oranger					
Lundi 10 Novembre		Mardi 11 Novembre		Jeudi 13 Novembre		Vendredi 14 Novembre	
Macédoine Bio mayonnaise		Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes Bio	Bâtonnets de carottes Bio			
Merlu MSC sauce tandoori		Saucisse de Toulouse	Bâtonnets de colin MSC panés et citron	et sa sauce fromagère			
/			Mouliné de butternut Bio	Dahl de lentilles			
Boulgour		Tartare		/			
Pont l'Évêque AOP à la coupe				Riz IGP			
Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio		Crème dessert chocolat			

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composition précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Menu végétarien : Repas de substitution

Aide UE à destination des écoles

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



Lundi 17 Novembre		Mardi 18 Novembre		Jeudi 20 Novembre		Vendredi 21 Novembre	
Jambon blanc Label Rouge Œuf dur Bio mayonnaise Notre Truffade Bio / Salade verte Bio Purée de fruits bio	Coloslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC Coquillettes et râpé Edam Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar <i>Notre burger végétal</i> Pommes de terre rissolées Bio Notre gâteau Mystère <i>(Présence d'amandes)</i>	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré Ananas Bio	Lundi 24 Novembre Mélange de crudités Bio <i>(salade verte, carottes)</i> Poulet rôti Label Rouge Saumon MSC sauce basilic Macaronis et râpé Ossau Iraty AOP à la coupe Flan caramel		Mardi 25 Novembre Salade de lentilles et pépinettes Végé Pané de blé / Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	
				Jeudi 27 Novembre Salade de betteraves et maïs Bio Dës de mimolette Poêlée de bœuf Poêlée de flageolets Purée de poirion Bio Fruit de saison Bio		Vendredi 28 Novembre Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes / Riz IGP Petit suisse sucré Notre moelleux aux pépites de chocolat	

Nos Pâtes sont 95% françaises
 Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. **IGP** : Indication Géographique Protégée. **AOP** : Appellation d'Origine Protégée. **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure. **Menu végétarien** : Repas de substitution. **Aide UE à destination des écoles** : Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. **O** : Des clés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.