



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

Nos filets de poisson
sont 100%
MSC pêche durable.

100% de notre riz
est de Camargue
Labélisé IGP





Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Œuf dur Bio mayonnaise Noiré Truffade Bio Salade verte Bio Purée de fruits bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC Cocquillettes et râpé Edam Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Noiré burger de bœuf et Cheddar Notre burger végétal Pommes de terre rissolées Bio Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)	Taboulé Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné dépinards Bio Yaourt sucré Ananas Bio
Mélange de crudité Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Saumon MSC sauce basilic Macaronis et râpé Ossau Irraty AOP à la coupe Flan caramel	Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Bio Dès de mimolette Potée de bœuf Poêlée de flageolets Purée de potiron Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Petit suisse sucré
Lundi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Nos Pâtes sont 95% françaises Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes	Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Bio Dès de mimolette Potée de bœuf Poêlée de flageolets Purée de potiron Bio Fruit de saison Bio	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

J'ai la patate !

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précise est Bio. Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

IGP : Indication Géographique AOP : Appellation d'Origine Label Rouge Viande de qualité Végé végétarien Menu Repas de substitution Aide UE à destination des écoles