



Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade iceberg et maïs Bio Saucisse de Toulouse Flageolets à la tomate Emmental à la coupe Poire Bio poisson pané	Concombres au fromage blanc Bio Merlu MSC sauce curry Semoule Bûche du pilat à la coupe Purée de fruits Bio identique	Salade de pois chiches Notre omelette Bio Carottes sautées Bio Carré président Tarte chocolat /	Salade verte Bio Nos lasagnes à la bolognaise de bœuf Camembert à la coupe Flan chocolat lasagne de légumes	Pizza au fromage Boulette de blé thai Courgettes Bio à la tomate Yaourt sucré Banane Bio identique

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète				
Salade carottes jaunes et oranges cuites au cumin Steak haché Pommes de terre rosties Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de pommes biscuit HVE poelée de légumes	Salade de petit épeautre au pesto rouge et billes de mozzarella Jambon blanc Label Rouge Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat nuggets de blé	Salade chou chinois et pomme verte Bio Tajine de dinde Label Rouge aux abricots Boulgour Emmental Poire au sirop	Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpé Bio sauce crème de choux fleur Bio au curry Notre cake à la vanille Pomme Bio identique	Salade Iceberg Bio Colin MSC et crevettes à la coco Riz IGP Petit suisse sucré Notre gâteau cacao fleur de sel IGP identique

La Semaine du Goût
 Du 13 au 17 octobre
les trésors de la planète !

Bonnes vacances de la Toussaint



Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de pépinettes Galopin de veau sauce tomate origan Haricots verts Bio Brie à la coupe Banane Bio	Carottes Bio râpées Potée de bœuf Pommes de terre Emmental à la coupe Liégeois vanille	Taboulé Pépites de colin MSC pané et citron Mouliné d'épinards Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Pomme Bio	Tapenade sur toast Poulet rôti Label Rouge Petits pois Bio Gouda Notre moelleux aux pépites de chocolat	Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio Végé Yaourt sucré Poire Bio
		/		/
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade verte Bio Ragoût de dinde Label Rouge Riz IGP Carré de l'Est à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Saucisson à l'ail Notre tortilla de pommes de terre Bio Brocolis à la crème Bio Saint morêt Orange Bio	Macédoine mayonnaise Paupiette de veau sauce tomate basilic Tortis Camembert à la coupe Banane Bio	Salade de betteraves Pois chiches aux légumes Bio Végé Semoule Bio Edam Notre moelleux pommes	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail HALLOWEEN ! Fish MSC and chips Smarties Crème dessert vanille
			/	/

 **Nos viandes et charcuteries
sont 100% françaises
et locales*** 

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

C'est Halloween !
Découvrez les menus sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



 **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**
 Repas de substitution
 **Aide UE à destination des écoles**

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