



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio  / Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau Merlu MSC sauce vierge Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Tartinable de pois chiches et toast Pain de viande de bœuf Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc Quenelles Bio sauce tomate Pommes de terre rôties Notre cake à la fleur d'oranger	Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Brocolis Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Merlu MSC sauce tandoori / Boulgour Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio		Notre frittata Bio aux oignons /  Pommes de terre rissolées Saint bricet Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné de butternut Bio Fruit de saison Bio	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Dahl de lentilles /  Riz IGP 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 composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

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



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Œuf dur Bio mayonnaise Notre Truffade / Purée de fruits bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC / Coquillettes et râpé Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Wok de dinde Label Rouge Wok de lentilles corails Petits pois Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar <i>Notre burger végétal</i> Frites Notre gâteau Mystère <i>(Présence d'amandes)</i>	Végé Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio <i>(salade verte, carottes)</i> Poulet rôti Label Rouge Saumon MSC sauce basilic Macaronis et râpé Flan caramel	Salade de lentilles et pépinettes Végé Pané de blé / Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Boulettes de bœuf sauce provençale Quenelles Bio sauce provençale Semoule Saint Bricet Ananas au sirop	Potée de bœuf Potée de flageolets Purée de potiron Bio Mimolette Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes / Riz IGP 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!