



Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Paupiette de veau Hoki MSC sauce vierge Gallettes de légumes Fruit de saison Bio	Curry rouge de lentilles corail Végé / Semoule Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de coquillettes à la tapenade Végé Œufs dur Bio / Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Rôti de dinde Label Rouge Merlu MSC sauce aneth Purée de pommes de terre Flan vanille	Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Haricots verts Bio Yaourt sucré Notre cake aux amandes

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

 LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE				
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon <i>Tranche végétale et cornichon</i> Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental / Carottes sautées Bio au miel Gaufre  et pâte à tartiner Bio	Végé Raviolis Bio aux cèpes et râpé  / Biscuit  Fromage blanc nature	Couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisins <i>Couscous de pois chiches au potiron et raisins</i> Semoule Gallettes Saint Michel Crème dessert vanille	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles <i>Colin MSC sauce aux morilles</i> Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes  Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé /  Notre fondant chocolat framboises





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 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Pizza au fromage Galopin de veau Terrine de saumon MSC Petits pois Bio Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Carbonara de porc Tranche végétale Coquillettes et râpé Yaourt aromatisé	Taboulé Sauté de dinde Label Rouge Nuggets de blé Gratin de potiron Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouge / Riz IGP Notre moelleux aux pommes	Salade de pépinettes Beignets de calamars et citron / Epinards Bio à la béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Boulgour Coulommiers à la coupe Flan caramel	Tapenade sur toast Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Végé Macaronis Bio semi-complets et sauce tomates Bio paprika / Gouda Purée de fruits Bio	Rôti de porc Merlu MSC sauce provençale Haricots verts Bio Fromage frais demi sel Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail HALLOWEEN ! Hot dog Hot dog veggie Frites Crème dessert vanille Smarties

 **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**

