



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 Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Merlu MSC sauce vierge Carottes sautées Bio   Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc 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	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Merlu MSC sauce tandoori Boulgour Carré de l'Est à la coupe   Fruit de saison Bio		Pizza au fromage Saucisse de Francfort 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**





Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge 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	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar Frites Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)	Végé Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge 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	Potée de bœuf 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

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.