



Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Raviolis légumineuses épeautre Bio</p> <p>sauce tomate et râpé Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Bûche du Pilat à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pommes de terre mayonnaise</p> <p>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte batavia Bio</p> <p>Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail</p> <p>Boulgour</p> <p>Notre moelleux aux poires</p>
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu de dinde Bio</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pâté de campagne sans nitrite et cornichon</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

L'ananas, un fruit de saison



Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Sauté de bœuf sauce tomate basilic	Pizza au fromage	Verre de sirop d'orange	Salade de coquillettes au pesto
Semoule	Colin MSC meunière et citron	Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomate, poivrons, paprika)	 Nuggets de blé
Brie à la coupe	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	Potatoes	Gratin de butternut Bio
Flan caramel	 Fruit de saison Bio	Philadelphia	 Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Bolognaise de thon MSC	Jambon blanc Label Rouge sans nitrite	Tapenade sur toast	Velouté de légumes Bio
Tortis et râpé	Notre	Tajine de bœuf et pois chiches	Chili de haricots rouges
Camembert à la coupe	Truffade	Carottes Bio sautées	 Riz IGP
 Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Liégeois vanille	Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Salade de pépinettes	Carottes Bio râpées	 Bâtonnets de mozzarella	Merlu MSC sauce tandoori
Sauté de bœuf aux oignons	Poulet rôti Label Rouge	Epinards Bio béchamel	Boulgour
Mouliné de butternut Bio	Pommes de terre rissolées	Petit moulé	Gouda
 Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Notre cake à la fleur d'oranger	 Fruit de saison Bio



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes



Le menu plaisir

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

