

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis Bio</p> <p> sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de pois chiches Bio</p> <p>Steak haché au jus Bio</p> <p>Hoki sauce échalote</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p> Tomme blanche Bio à la coupe </p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de blé Bio orientale</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p> Yaourt brassé Bio à la vanille</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois Bio</p> <p> Yaourt brassé Bio nature + sucre</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Cotentin</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de lentilles Bio</p> <p> Falafels Bio</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p> Bournette Bio du Vercors à la coupe </p> <p> Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Notre cake aux noisettes</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 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis Bio + râpé / </p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry coco de bœuf Bio</p> <p>Colin sauce curry</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Yaourt sur lit d'abricots Bio</p> <p></p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée à l'emmental /</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</p> <p> Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Journée de l'enfance</p> <p>Sirop de menthe</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p> Petit louis</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Burger végétal</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Notre brownie chocolat et pommes</p>	<p>Salade de boulgour aux légumes Bio</p> <p>Merlu MSC sauce citron /</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>  Fruit de saison Bio</p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Pizza au fromage</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Hoki sauce forestière</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Pain aux céréales</p> <p>Gratin de gnocchis Bio de Saint Jean </p> <p>à la mozzarella /</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Chou blanc Bio</p> <p>Hachis</p> <p>parmentier Bio</p> <p>Parmentier de merlu</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine Bio</p> <p>Colin MSC meunière et citron /</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Vercorais Bio à la coupe </p> <p>  Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p> /</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Edam Bio</p> <p> Yaourt brassé Bio nature + confiture fraises</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

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




Les menus plaisir

JEUDI 21 NOVEMBRE
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

