



Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Salade de pépinettes	Salade verte BIO	Salade de betteraves BIO	Salade grecque BIO (tomates, concombres, olives)	Notre pizza au fromage
Colin MSC meunière et citron	Jambon blanc Label Rouge	Coucous de pois chiches	Végé Gratin	Sauté de bœuf aux olives
Galettes de légumes	Purée de pommes de terre	et ses légumes	de tortellinis à la mozzarella	Haricots verts BIO
Tomme de Savoie IGP à la coupe	Camembert à la coupe	Végé Edam à la coupe	Petit suisse sucré	Vache picon
Fruit de saison BIO	Flan caramel	Fruit de saison BIO	Notre cake cacao noisettes	Fruit de saison BIO

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

 **LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents**

Tapenade sur toast	Carottes BIO râpées à la marocaine	Salade de maïs et pousses d'épinards	Guacamole avec toasts	Raïta de concombres
Pasta BIO complètes à la norma BIO (aubergines)	Poulet rôti Label Rouge sauce yassa	Poissons, crevettes et coco à la polynésienne	Feijoada de saucisses aux haricots noirs	Colin MSC sauce massala
Végé Fromage blanc et copeau de chocolat façon stracciatella en vrac	Purée de patates douces BIO	Pommes de terre	Riz IGP	Samoussas de légumes
Raisin BIO	Bûche de chèvre à la coupe	Cotentin	Philadelphia	Palmito
	Purée de pommes bananes BIO	Notre tapioca à la vanille	Notre brownie	Ananas au sirop

 **100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**



la découverte des continents
DU 10 AU 16 OCTOBRE
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
Carottes râpées BIO Galopin de veau sauce napolitaine Tortis Bûche de chèvre à la coupe Purée de pommes BIO	Notre clafoutis mozzarella Omelette BIO Epinards BIO à la crème  Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Paleron de bœuf sauce provençale Polenta crémeuse Gouda à la coupe Beignet chocolat	Salade de riz IGP au pesto Bâtonnets de colin MSC panés et citron Choux fleur BIO mornay Vache picon Fruit de saison BIO	Macédoine de légumes Poulet rôti Label Rouge aux herbes Purée de pommes de terre Coulommiers à la coupe Fruit de saison BIO
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
Taboulé Parmentier de colin MSC au potiron BIO Edam à la coupe Fruit de saison BIO	Coleslaw BIO sauce cocktail Ragoût de bœuf Macaronis Emmental à la coupe Yaourt sucré	Salade de pois chiches Galette de blé épinards  Carottes BIO Camembert à la coupe Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Notre cheese burger au bœuf  Frites Smarties Crème dessert chocolat	FERIE



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est Halloween!

Découvrez les menus 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.