



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<b>Salade verte Bio</b>  Tortellinis sauce tomate Vache picon Donuts	Salade de pois chiches Galopin de veau au jus <b>Carottes Bio sautées</b> Coulommiers à la coupe   <b>Fruit de saison Bio</b>	Salade de blé orientale <b>Ragoût de dinde Label Rouge</b> Galettes de légumes Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Purée de pommes de terre Bûche du pilat à la coupe Flan chocolat	<b>Notre cake mozzarella légumes</b> <b>Colin MSC pané et citron</b> <b>Haricots verts Bio à l'ail</b> Yaourt sucré   <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<b>FERIE</b>	Salade de pépinettes <b>Poulet rôti Label Rouge</b> <b>Petits pois Bio</b> Brie à la coupe   <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> Lamelles d'encornets sauce provençale <b>Riz IGP</b> Cotentin Crème dessert vanille	 Salade de lentilles Nuggets de blé <b>Epinards Bio à la crème</b> Petit suisse sucré   <b>Ananas Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Tajine de bœuf Semoule Emmental à la coupe <b>Notre cake aux noisettes</b>


**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



 **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 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<b>Œuf dur Bio mayonnaise</b> Macaronis + râpé <b>Brocolis Bio à la crème</b>  Yaourt sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Curry de bœuf <b>Riz IGP</b> Saint paulin à la coupe Flan caramel	 Taboulé <b>Omelette Bio</b> <b>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Sirop de menthe</b> <b>Bâtonnets de carottes Bio</b> Petit louis  Burger de bœuf Frites <b>Notre brownie chocolat et pommes</b>	Salade de boulgour aux légumes <b>Hoki MSC sauce citron</b> <b>Purée de potiron Bio</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Pizza au fromage Paupiette de veau au jus <b>Petits pois Bio</b> Camembert à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	Rillettes de porc Gratin de gnocchis à la mozzarella Petit suisse sucré  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade d'endives et maïs Bio</b> Hachis parmentier Gouda à la coupe Liégeois chocolat	<b>Salade de riz IGP mexicaine</b> <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> <b>Butternut Bio mornay</b> Bûche de chèvre à la coupe  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Bolognaise de lentilles  Tortis Mimolette à la coupe Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)


**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**
