



Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p><b>Salade de riz IGP mexicaine</b> Nuggets de blé</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b> Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Poulet rôti Label rouge</b></p> <p>Purée de pommes de terre Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Pur Jus de raisin Gratin monstreux de gnocchis et aux lardons</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Notre cake vert à la pistache</b></p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p><b>Macédoine bio mayonnaise</b></p> <p>Poté de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Emmental</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Madeline</p> <p>Yaourt sucré Duo Lozère</p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p><b>et ses légumes Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	 <p>Mousse de pois chiche au curcuma sur toast</p> <p><b>Raviolis Bio</b></p> <p>au potimarron</p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>



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




**Le menu enchanté**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 21 Novembre

Mardi 22 Novembre

Jeudi 24 Novembre

Vendredi 25 Novembre



## LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"



**Carottes râpées Bio**

Et dès de brebis

Dhal de lentilles

**Riz IGP**

Coupe Île flottante

Taboulé d'hiver

Steak haché

**Haricots verts Bio à l'origan**

Camembert à la coupe

**Fruit de saison Bio**

**Salade verte Bio**

Tartiflette

Ramequin de fromage blanc Local

Confiture de fraise

**Betteraves Bio en salade**

Beignets de calamars et citron

**Choux fleur Bio mornay**

Vache picon

**Notre gâteau à la fève de tonka**

Lundi 28 Novembre

Mardi 29 Novembre

Jeudi 1er Décembre

Vendredi 2 Décembre

Salade de boulgour

Loubia de veau aux haricots blancs

**Purée de potirons Bio**

Bûche de chèvre à la coupe

**Compote Bio**

Rillettes de porc

Gratin de Tortellinis

à la mozzarella

Petit suisse sucré

**Fruit de saison Bio**



**Notre Cake à l'emmental**

**Œuf dur Bio**

**Epinards moulinés Bio et croûtons**

Fromage fouetté

**Fruit de saison Bio**

**Carottes Râpées Bio**

**Jambon blanc Label rouge**

Coquillettes en gratin

Coulommiers à la coupe

Flan caramel



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***



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

**Semaine européenne de la réduction des déchets**



**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.