



Lundi 2 Octobre		Mardi 3 Octobre		Mercredi 4 Octobre		Jeudi 5 Octobre		Vendredi 6 Octobre	
Végé	Tomates vinaigrette Falafels Ratatouille Bio Vache picon Beignet au chocolat	Coleslaw de courgettes Bio et dès de brebis Ragoût de bœuf Pommes de terre rissolées Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Végé	Cœuf dur Bio mayonnaise Crêpe au fromage Moulinés d'épinards Bio Petit moulé Fruit Bio de saison	Concombres Bio au fromage blanc Rôti de porc Duo de lentilles et potirons Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Notre Clafoutis tomate-mozzarella Bâtonnets de colin et citron Brocolis Bio mornay Emmental à la coupe Fruit Bio de saison			
Lundi 9 Octobre		Mardi 10 Octobre		Mercredi 11 Octobre		Jeudi 12 Octobre		Vendredi 13 Octobre	
LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage !									
Végé	France Salade verte Bio Croziflette Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Amérique du Sud Fromage pané et tomates Quesadillas de dinde Label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Ananas au sirop	Grèce Tzatsiky sur toast Kefedes (boulettes de bœuf sauce tomate à la menthe) Kolokithakia (Beignets de courgettes) Dés de brebis à l'huile d'olive Fruit Bio de saison	Anglo Saxon Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef (rôti de bœuf au jus) Mac and cheese (macaronis au cheddar) Spéculoos Notre Cheese cake	Italie Pizza Risotto IGP de poisson au parmesan Petit suisse sucré Fruit Bio de saison				

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Voyage avec le fromage !
DU 10 AU 16 OCTOBRE
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Mercredi 18 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
 Salade de maïs Notre frittata aux légumes Bio Galettes de légumes Gouda Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Sausisse de Francfort Purée de pommes de terre Crème anglaise Madeleine	Nos rillettes de thon Bolognaise de pois Macaronis Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Taboulé Poulet rôti Label rouge Haricots verts Bio à l'origan Cotentin Flan chocolat	Betteraves Bio Filet de merlu MSC sauce provençale Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 23 Octobre	Mardi 24 Octobre	Mercredi 25 Octobre	Jeudi 26 Octobre	Vendredi 27 Octobre
 Salade verte Bio et dès de mimolette Crêpe au fromage Choux fleur Bio norman Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Pizza Wok de bœuf Carottes Bio à l'échalote Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	Coleslaw de céleri Bio sauce cocktail Jambon blanc Label rouge Coquillettes Emmental à la coupe Flan caramel	Tapenade sur toast Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Parmentier de brandade Petit moulé Notre moelleux aux fruits
Lundi 30 Octobre	Mardi 31 Octobre	Mercredi 1er Novembre	Jeudi 2 Novembre	Vendredi 3 Novembre
Taboulé Nuggets de poulet Bio Haricots verts Bio à l'origan Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison	HALLOWEEN!  Notre cheese burger (steak haché) Pommes noisette Smarties Crème dessert vanille	FERIE	Salade de pépinettes Filet de colin MSC sauce safranée Purée de potirons Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison	 et dès de brebis Curry coco de pois chiches Riz IGP Flan chocolat


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

Bonnes vacances



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.