



Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Mercredi 8 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Salade de blé orientale Filet de Merlu MSC sauce provençale Purée de panais Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon Blanc Label Rouge Truffade Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Végé Crêpe au fromage Notre Frittata Bio aux oignons Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Coleslaw de céleri Bio en mayonnaise Steak haché sauce pizzaïole Polenta Saint Marcellin IGP à la coupe Flan caramel	Salade de tortis et lentilles aux légumes Végé Nuggets de blé Brocolis Bio à la crème Fromage fouetté Notre gâteau au cacao
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge Pommes noisette Emmental à la coupe Crème dessert chocolat	Végé Pizza au fromage Parmentier de pois Bio à la purée de potiron Bio Petit suisse sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Paupiette de veau sauce forestière Macaronnis Coulommiers à la coupe Flan vanille	Endives vinaigrette et dès de mimolette Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes local Yaourt Local fermier du Buissonet	Salade de betteraves Bio Colin MSC sauce citron Riz IGP Vache picon Fruit Bio de saison

Nos Pâtes sont 95% françaises
Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vauduse et Rhône-Alpes

Développement Durable
Du 18 /09 au 08/10/2023
Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Chou blanc Bio en mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fran chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge à la dijonnaise</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalotte</p> <p>Petit moulé</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p><i>Menu Grand Est</i></p> <p>Gratin de saucisses fumées et spaetzles IGP</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux mirabelles</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin panés et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1er Décembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Colin MSC sauce basilic</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Notre cake colombo</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Petits pois - champignons Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de fruits Bio</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

Les atipik dans le Grand-Est

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE