



Lundi 07 Novembre	Mardi 08 Novembre	Mercredi 09 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p>Salade de betteraves BIO</p> <p>Végé Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP Cotentin</p> <p>Compote de pommes bananes BIO</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de coquillettes à la tapenade</p> <p>Bœuf stroganov</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Pur jus de raisin</p> <p>Bâtonnets de carottes BIO</p> <p>sauce aioli</p> <p>Gnocchis</p> <p>crème Munstrueuse AOP aux lardons</p> <p>Notre cake à la pistache</p>	<p>FERIE</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Houmous</p> <p>Filet meunière MSC et citron</p> <p>Brocolis BIO à la crème</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes BIO</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Riz IGP aux poireaux</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Coleslaw de céleris BIO sauce cocktail</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Petits suisses sucrés</p>	<p>Végé Crêpe au fromage</p> <p>Nos Lasagnes BIO aux épinards BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

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

Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

bio 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

Végé 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 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"				
Salade de betteraves et maïs BIO Curry de pois chiches Semoule Saint paulin à la coupe Fruit de saison BIO	Velouté de légumes BIO Sauté de bœuf à la tomate Macaronis Emmental à la coupe Fruit de saison BIO	Taboulé d'hiver Rôti de porc Choux fleur BIO en gratin Saint Nectaire AOP à la coupe Crème dessert au chocolat	Salade verte BIO Tartiflette aux pommes de terre et au Reblochon AOP Fromage blanc nature et confiture	Carottes râpées BIO Beignets de calamars et citron Haricots verts BIO Crème anglaise Notre moelleux au chocolat
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 01 Décembre	Vendredi 02 Décembre
Rillettes de porc Parmentier de potiron BIO et lentilles Edam Fruit de saison BIO	Salade d'endives et maïs BIO Financière de veau Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Flan au caramel	Carottes râpées BIO Jambon blanc Label Rouge Coquillettes en gratin Coulommiers à la coupe Compote de pommes BIO	Notre cake à la brebis Tortilla de pommes de terre BIO Epinards BIO à la crème Yaourt nature Fruit de saison BIO	Salade verte Bio Filet de merlu MSC sauce crème échalote Galettes de légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Semoule au lait

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.