



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Végé Ouf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio Saint Paulin à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau Carottes sautées Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio	Tartinable de pois chiches et toast Pain de viande de bœuf Haricots verts Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc Pommes de terre au bouillon Saint Môret Notre cake à la fleur d'oranger	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis Bio à la crème  Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Macédoine mayonnaise Merlu MSC sauce tandoori Boulgour Carré de l'Est à la coupe  Fruit de saison Bio	FERIE	Végé Salade verte Bio Notre frittata Bio aux oignons Pommes de terre rissolées Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Mouliné de butternut Bio Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio	Végé Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Dahl de lentilles Riz IGP Crème dessert chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.




100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP





Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Notre Truffade Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC Coquillettes et râpé Edam à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Falafels Wok de dinde Label Rouge Petits pois Bio Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar Frites Notre gâteau Mystère (présence d'amandes)	Végé Taboulé Notre omelette Bio Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Macaronis et râpé Brie à la coupe Flan caramel	Végé Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé épinards Choux fleurs Bio béchamel Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Boulettes de bœuf sauce provençale Semoule Chantaillou Ananas au sirop	Salade de betteraves et maïs Potée de bœuf Purée de potiron Bio Gouda à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Petit suisse sucré Notre moelleux aux pépites de chocolat

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

J'ai la patate!