

Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de maïs	Concombres au fromage blanc Bio	Salade de pois chiches	Salade verte Bio	 Pizza au fromage
Saucisse de Toulouse	Merlu MSC sauce curry	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio	Nos lasagnes	Nuggets de blé
Flageolets à la tomate	Semoule	Carottes sautées Bio	à la bolognaise de bœuf	Courgettes Bio à la tomate
Emmental à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	 Chanteneige	Camembert à la coupe	Yaourt sucré
 Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Flan chocolat	 Fruit de saison Bio

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

 LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète 				
Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Steak haché Pommes de terre rosties  Saint Marcellin IGP à la coupe Compote HVE	Taboulé de semoule petit épeautre et basilic et billes de mozzarella Jambon blanc Label Rouge Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat	Salade chou chinois et pomme verte Bio Tajine de dinde Label Rouge aux abricots Boulgour Emmental Poire au sirop	Œuf Bio mimosa paprika Gratin de macaronis et choux fleur curry Bio  Yaourt à la vanille  Fruit de saison Bio	Salade Iceberg Bio Colin MSC et crevettes à la coco Riz IGP Petit suisse sucré Cake cacao fleur de sel IGP

La Semaine du Goût

Du 13 au 17 octobre

Les trésors de la planète !




Bonnes vacances de la Toussaint





Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de pépinettes Galopin de veau sauce tomate origan Haricots verts Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Potée de bœuf Pommes de terre Emmental à la coupe Liégeois vanille	Taboulé Pépites de colin MSC pané et citron Epinards Bio à la crème Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Tapenade sur toast Poulet rôti Label Rouge Petits pois Bio Gouda Notre moelleux aux pépites de chocolat	Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio Végé Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade verte Bio Ragoût de dinde Label Rouge Riz IGP Carré de l'Est à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Rosette Notre tortilla de pommes de terre Bio Brocolis à la crème Bio Saint morêt Fruit de saison Bio	Macédoine mayonnaise Paupiette de veau sauce tomate basilic Tortis Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves Pois chiches aux légumes Bio Semoule Bio Végé Edam Notre moelleux pommes	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Fish MSC and chips Smarties Crème dessert vanille HALLOWEEN!

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

C'est Halloween !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE