



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Pizza Bio	Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)	Salade de pépinettes	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)	Betteraves Bio
Sauté de bœuf Bio	Gratin de coquillettes mozzarella	Notre omelette soufflée Bio	Coucous de boulettes de bœuf Bio	Merlu MSC sauce citron
Ratatouille napolitaine BIO	Emmental à la coupe	Haricots verts Bio	et ses légumes Bio	Galettes de légumes
Ortolan Bio à la coupe	Yaourt aromatisé	Ossau Iraty AOP à la coupe	Camembert Bio à la coupe	Brie à la coupe
Fruit de saison Bio		Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Notre cake à la noix de coco

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents

Macédoine de légumes Bio	Carottes Bio râpées à la marocaine	Salade de maïs et pousses d'épinards	Guacamole avec toasts	Salade d'orge levantine
Pasta Bio à la norma Bio (aubergines)	Tajine de bœuf Bio	Poissons, crevettes et coco à la polynésienne	Feijoadas de saucisses fumées	Colin MSC sauce Massala
Ramequin de fromage blanc Bio et copeaux de chocolat façon stracciatella	Semoule Bio	Purée de patates douces Bio	Riz IGP	Samoussas de légumes
Raisin Bio	Bûche de chèvre Bio à la coupe	Palmier	Saint marcellin IGP à la coupe	Petit suisse sucré
	Purée de fruits Bio	Notre tapioca à la vanille	Notre brownie au noix	Fruit de saison Bio

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

la découverte des continents

DU 14 AU 18 OCTOBRE

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
<p>Coleslaw Bio sauce cocktail</p> <p>Wok de bœuf Bio</p> <p>Blé Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Tortilla de pommes de terre BIO</p> <p>Végé Epinards Bio moulinés</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paupiette de veau sauce napolitaine</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de riz IGP Bio au pesto</p> <p>Sauté de dinde Bio au jus</p> <p>Courgettes Bio au fromage fais</p> <p>Ortolan Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre clafoutis mozzarella</p> <p>Merlu MSC sauce colombo</p> <p>Pommes de terre grenailles</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
<p>Végé Salade de pois chiches Bio</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Ragoût de bœuf Bio</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>HALLOWEEN!</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Cheese burger (steak haché)</p> <p>Frites</p> <p>Smarties</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

C'est Halloween!

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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
Aide UE à destination des écoles

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.