




















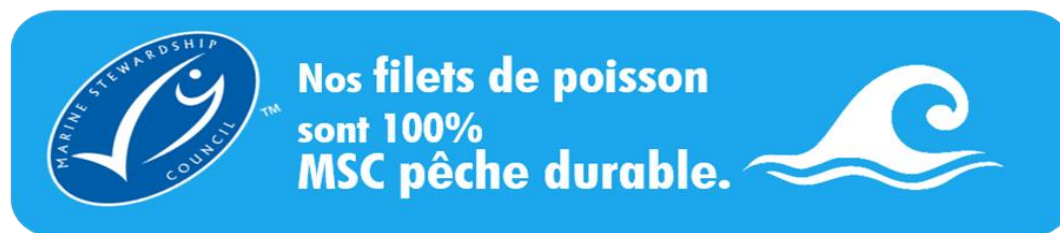




Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
<p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Tortis Bio et râpé Bio </p> <p>sauce tomate paprika Bio</p> <p>Camembert Bio à la coupe  </p> <p>Purée de fruits Bio  </p>	<p>Salade de blé Bio au pesto rouge</p> <p>Sauté de bœuf Bio</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Yaourt sucré Bio</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Tartinable de pois chiches et toast</p> <p>Pain de viande de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Pommes de terre au bouillon</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe  </p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Merlu MSC sauce tandoori</p> <p>Boulgour</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>		<p>Salade verte Bio </p> <p>Merlu MSC sauce tomate</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Ortolan Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza au fromage Bio</p> <p>Loubia de bœuf Bio</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Carré fromager Bio à la coupe  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>et sa sauce fromagère Bio</p> <p>Dahl de lentilles Bio</p> <p>Riz IGP Bio </p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>





**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.



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Bio  Notre  Truffade Bio  Salade verte Bio  Purée de fruits Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail  Bolognaise de thon MSC  Coquillettes et râpé  Comté AOP à la coupe  Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Falafels  Wok de bœuf  Petits pois Bio  Bûche de chèvre Bio à la coupe  Purée de fruits Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio  Notre burger de bœuf  et Cheddar  Frites  Notre gâteau Mystère (présence d'amandes)	Taboulé Bio  Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  Mouliné d'épinards Bio  Yaourt sucré Bio  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	Salade de lentilles et pépinettes Bio  Quenelles Bio sauce aurore  Choux fleur Bio béchamel à l'emmental  Coulommiers Bio à la coupe  Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio  Merlu MSC sauce provençale  Semoule  Ossau Iraty AOP à la coupe  Ananas au sirop	Salade de betteraves et maïs Bio  Potée de bœuf Bio  Purée de potiron Bio  Camembert Bio 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!**