

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p><b>Végé</b></p> <p><b>Chou blanc Bio</b></p> <p><b>Tortellinis Bio</b></p> <p>sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Hoki sauce échalote</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Ragoût de dinde Label Rouge</b></p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre clafoutis légumes mozzarella</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p><b>Poêlée printanière Bio</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio Mornay</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Pomme Bio</b></p>	<p><b>Salade d'endives Bio</b></p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin</p> <p>Semoule</p> <p>Notre cake aux noisettes</p>



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***




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

*L'ananas, un fruit de saison*





Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p>Macaronis + râpé</p> <p><b>Végé</b> /</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Chou blanc Bio</b></p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Colin sauce curry</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>Notre omelette soufflée Bio à l'emmental</b></p> <p><b>Végé</b> /</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Sirop de menthe</b></p> <p><b>Bâtonnets de carottes Bio</b></p> <p><b>Burger Party</b></p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p><b>Notre brownie chocolat et pommes</b></p>	<p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p><b>Purée de potiron Bio</b></p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Hoki sauce forestière</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>à la mozzarella</p> <p>/</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade d'endives et maïs Bio</b></p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Parmentier de merlu</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Végé</b> <b>Chou blanc Bio</b></p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>/</p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)</p>

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

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

**les menus plaisir**

**JEUDI 21 NOVEMBRE**

Découvrez les menus **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**