

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Végé</p> <p>Chou blanc Bio</p> <p>Tortellinis Bio</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>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</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>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée printanière Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Végé</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio Mornay</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Salade d'endives Bio</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>Ouf dur Bio mayonnaise</p> <p>Macaronis + râpé</p> <p>Végé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Chou blanc Bio</p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Colin sauce curry</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p>Notre omelette soufflée Bio à l'emmental</p> <p>Végé</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sirop de menthe</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Notre brownie chocolat et pommes</p>	<p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</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>Petits pois Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade d'endives et maïs Bio</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Parmentier de merlu</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Végé Chou blanc Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles</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