

Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Végé Œuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio / Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Merlu MSC sauce citron / Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Tartinable de pois chiches et toast Pain de viande de bœuf Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Rôti de porc Pané de blé Pommes de terre rôties Saint môret Notre cake à la fleur d'oranger	Colin MSC sauce vierge / Brocolis Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Merlu MSC sauce tandoori / Semoule Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio		Végé Notre frittata Bio aux oignons / Pommes de terre rissolées Saint bricet Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné de butternut Bio Fruit de saison Bio	Végé Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Dahl de lentilles / Riz IGP Crème dessert chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP





Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Notre Truffade / Purée de fruits bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC / Coquillettes et râpé Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Wok de dinde Label Rouge <i>Wok de lentilles corail</i> Petits pois Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar <i>Notre burger végétal</i> Frites Notre gâteau Mystère <i>(présence d'amandes)</i>	Végé Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Epinards Bio mornay Fruit de saison 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 <i>Salmon MSC sauce basilic</i> Macaronis et râpé Flan caramel	Salade de lentilles vinaigrette Végé Pané de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruits de saison Bio	Colin MSC sauce provençale / Semoule Saint Bricet Ananas au sirop	Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> Purée de potiron Bio Mimolette Fruit de saison 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!