



Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
 Tomates vinaigrette Falafels Ratatouille Bio et Riz IGP Beignet au chocolat	Coleslaw de courgettes Bio Ragoût de bœuf Pommes de terre rissolées et panais bio à la tomate Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Rôti de porc Duo de lentilles et potirons Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Notre Clafoutis tomate-mozzarella Bâtonnets de colin et citron Brocolis Bio mornay et Coquillettes Fruit Bio de saison
Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage ! 			
<u>France</u> Salade verte Bio Croziflette  Fruit Bio de saison	<u>Amérique du Sud</u> Tomates Quesadillas de dinde Label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Ananas au sirop	<u>Anglo Saxon</u> Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef (rôti de bœuf au jus) Mac and cheese (macaronis au cheddar) Notre Cheese cake	<u>Italie</u> Pizza Risotto IGP de poisson au parmesan Fruit Bio de saison



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Voyage avec le fromage !

DU 10 AU 16 OCTOBRE

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE






Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
 Notre frittata aux légumes Bio Galettes de légumes Gouda Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Purée de pommes de terre et Topinambours bio persillés Crème dessert vanille	Taboulé Poulet rôti Label rouge Haricots verts Bio à l'origan et Polenta Flan chocolat	Filet de merlu MSC sauce provençale Riz IGP et Brocolis bio à l'huile d'olive Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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

Bonnes vacances





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

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