



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
 Tortellinis sauce tomate Vache picon Donuts	Salade de pois chiches Galopin de veau au jus Carottes Bio sautées Fruit Bio de saison  	Ragoût de dinde Label Rouge Galettes de légumes Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Bûche du pilat à la coupe Flan chocolat	Notre cake mozzarella légumes Colin MSC pané et citron Haricots verts Bio à l'ail Fruit Bio de saison  
Goûter				
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
FERIE	Poulet rôti Label Rouge Petits pois Bio Brie à la coupe Fruit Bio de saison  	Lamelles d'encornets sauce provençale Riz IGP Cotentin Crème dessert vanille	 Salade de lentilles Nuggets de blé Epinards Bio à la crème Fruit Bio de saison  	Tajine de bœuf Semoule Emmental à la coupe Notre cake aux noisettes
Goûter				

 **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>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Végé Macaronis + râpé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Curry de bœuf</p> <p>Riz IGP</p> <p>Saint paulin à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Végé Taboulé</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Sirop de menthe</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Burger Party's Burger de bœuf</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 Bio de saison</p>
Goûter				
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Pizza au fromage</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Butternut Bio mornay</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Végé Tortis</p> <p>Mimolette</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)</p>
Goûter				

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

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.