

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Colin MSC meunière et citron Galettes de légumes Tomme de Savoie IGP à la coupe Fruit de saison BIO	Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Camembert à la coupe Fruit de saison BIO	Coucous de pois chiches et ses légumes Edam à la coupe Flan caramel	Salade grecque BIO (tomates, concombres, olives) Gratin de tortellinis à la mozzarella Notre cake cacao noisettes	Notre pizza au fromage Sauté de bœuf aux olives Haricots verts BIO Fruit de saison BIO
Goûter				
Brownie à découper Lait 1/2 écrémé Purée de fruits BIO	Pain - confiture Yaourt aromatisé Purée de fruits BIO	Cake fraise Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Fromage Pain - confiture Fruit de saison BIO	Pain - chocolat Fromage blanc aromatisé Purée de fruits BIO
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre


LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents

Pasta BIO complètes à la norma BIO (aubergines) Fromage blanc et copeau de chocolat façon stracciatella en vrac Raisin BIO	Poulet rôti Label Rouge sauce yassa Purée de patates douces BIO Bûche de chèvre à la coupe Purée de pommes bananes BIO	Poissons, crevettes et coco à la polynésienne Pommes de terre Cotentin Notre tapioca à la vanille	Guacamole avec toasts Feijoada de saucisses aux haricots noirs Riz IGP Notre brownie	Colin MSC sauce massala Samoussas de légumes Palmito Ananas au sirop
Goûter				
Fromage Pain Purée de fruits BIO	Céréales Lait 1/2 écrémé Fruit de saison BIO	Pain - chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO	Pain - confiture Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO	Granola Petit suisse sucré Fruit de saison BIO


100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP


la découverte des continents
 DU 10 AU 16 OCTOBRE
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE






Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
Galopin de veau sauce napolitaine Tortis Bûche de chèvre à la coupe Purée de pommes BIO	Végé Notre clafoutis mozzarella Omelette BIO Epinards BIO à la crème Fruit de saison BIO	Paleron de bœuf sauce provençale Polenta crémeuse Gouda à la coupe Beignet chocolat	Salade de riz IGP au pesto Bâtonnets de colin MSC panés et citron Choux fleur BIO mornay Fruit de saison BIO	Poulet rôti Label Rouge aux herbes Purée de pommes de terre Coulommiers à la coupe Fruit de saison BIO
Goûter				
Barre bretonne Lait 1/2 écrémé Fruit de saison BIO	Pain - pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Purée de fruits BIO	Pain - confiture Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO	Fromage Pain Purée de fruits BIO	Pain - chocolat Yaourt aromatisé Purée de fruits BIO
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
Parmentier de colin MSC au potiron BIO Edam à la coupe Fruit de saison BIO	Ragoût de bœuf Macaronis Emmental à la coupe Yaourt sucré	Salade de pois chiches Galette de blé épinards Végé Carottes BIO Fruit de saison BIO	Notre cheese burger au bœuf HALLOWEEN! Frites Smarties Crème dessert chocolat	FERIE
Goûter				
Pain - Pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Purée de fruits BIO	Céréales Lait 1/2 écrémé Fruit de saison BIO	Marbré à découper Yaourt sucré Purée de fruits BIO	Fromage Pain Fruit de saison BIO	

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

C'est Halloween!

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
Végé : 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.