



Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p>Végé</p> <p>Salade de riz IGP mexicaine Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade pépinettes italienne</p> <p>Braisé de bœuf stroganov</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>MENU DRACULA</p> <p>Pur Jus de raisin</p> <p>Gratin monstrueux de gnocchis et aux lardons</p> <p>Mimolette</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Emmental</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Riz IGP pilaf</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Mousse de pois chiche au curcuma sur toast</p> <p>Raviolis Bio</p> <p>au potimarron</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 21 Novembre Mardi 22 Novembre Mercredi 23 Novembre Jeudi 24 Novembre Vendredi 25 Novembre

LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !" 

<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Et dès de brebis</p> <p>Dhal de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coupe Île flottante</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Steak haché</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Duo de choux Bio</p> <p>Poulet Label rouge basquaise</p> <p>Macaronnis</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>Ramequin de fromage blanc Local</p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Betteraves Bio en salade</p> <p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>
---	---	---	---	---

Lundi 28 Novembre Mardi 29 Novembre Mercredi 30 Novembre Jeudi 1er Décembre Vendredi 2 Décembre

<p>Salade de boulgour</p> <p>Loubia de veau aux haricots blancs</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de Tortellinis</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Filet de merlu MSC sauce crème échalote</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Végé</p> <p>Notre Cake à l'emmental</p> <p>Œuf dur Bio</p> <p>Epinards Bio moulinés et croûtons</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio Râpées</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Coquillettes en gratin</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
---	--	---	---	--

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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



Semaine européenne de la réduction des déchets



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

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