











Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Mercredi 4 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
 Tomates vinaigrette Falafels <b>Ratatouille Bio</b> Vache picon Beignet au chocolat	<b>Coleslaw Bio de courgettes</b> et dès de brebis Ragoût de bœuf Pommes de terre rissolées Ramequin de fromage blanc nature et sucre	 <b>Cœuf Bio dur</b> mayonnaise Crêpe au fromage <b>Moulinés d'épinards Bio</b> Petit moulé   <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Concombres Bio au fromage blanc</b> Rôti de porc Duo de lentilles et potirons Camembert à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Notre Clafoutis tomate-mozzarella</b> Bâtonnets de colin et citron <b>Brocolis Bio mornay</b> Emmental à la coupe   <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Mercredi 11 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
 <b>LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage ! </b>				
 <b>France</b> <b>Salade verte Bio</b> Croziflette Yaourt sucré   <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Amérique du Sud</b> Fromage pané et tomates <b>Quesadillas de dinde label rouge</b> (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Ananas au sirop	<b>Grèce</b> Tzatziki sur toast Keftedes (boulettes de bœuf sauce tomate à la menthe) Kolokithakia (Beignets de courgettes) Fêta à l'huile d'olive <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Anglo Saxon</b> <b>Coleslaw de choux blanc Bio</b> Rosbeef (rôti de boeuf au jus) Mac and cheese (macaronis au cheddar) Spéculoos <b>Notre Cheese cake</b>	<b>Italie</b> Pizza <b>Risotto IGP</b> de poisson au parmesan Petit suisse sucré   <b>Fruit Bio de saison</b>



**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	Mercredi 18 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
 Salade de maïs <b>Notre fritata Bio aux légumes</b> Galettes de légumes Gouda   <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Carottes Bio râpées</b> Sausisse de Francfort Purée de pommes de terre Crème anglaise Madeleine	<b>Nos rillettes de thon</b> Bolognaise de pois Macaronis Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	Taboulé <b>Poulet rôti Label rouge</b> <b>Haricots verts Bio à l'origan</b> Cotentin Flan chocolat	<b>Betteraves Bio</b> <b>Filet de merlu MSC sauce provençale</b> <b>Riz IGP</b> Bûche de chèvre à la coupe   <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 23 Octobre	Mardi 24 Octobre	Mercredi 25 Octobre	Jeudi 26 Octobre	Vendredi 27 Octobre
 <b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Pané de blé <b>Choux fleur Bio mornay</b> Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Pizza Wok de bœuf <b>Carottes Bio à l'échalote</b> Coulommiers à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Coleslaw de céleri Bio sauce cocktail</b> <b>Jambon blanc label rouge</b> Coquillettes Emmental à la coupe Flan caramel	Tapenade sur toast Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Petit suisse sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> Parmentier de brandade Petit moulé <b>Notre moelleux aux fruits</b>
Lundi 30 Octobre	Mardi 31 Octobre	Mercredi 1er Novembre	Jeudi 2 Novembre	Vendredi 3 Novembre
Taboulé <b>Nuggets de poulet Bio</b> <b>Haricots verts Bio à l'origan</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Salade verte Bio</b> <b>Notre cheese burger (steak haché)</b> <b>Pommes noisette</b> <b>Smarties</b> <b>Crème dessert vanille</b>	<b>FERIE</b>	Salade de pépinettes <b>Filet de colin MSC sauce safranée</b> <b>Purée de potirions Bio</b> Yaourt sucré <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Carottes Bio râpées</b> et dès de brebis Chili haricots rouge <b>Riz IGP</b> Flan chocolat



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***




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

*Bonnes vacances*

