



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



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 frittata Bio aux légumes</b> Galettes de légumes Gouda  <b>Fruit Bio de saison</b>	 <b>Carottes Bio râpées</b> Saucisse 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>	 <b>Taboulé</b> <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> Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>					
<b>Lundi 23 Octobre</b>  <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	<b>Mardi 24 Octobre</b> Pizza Wok de bœuf <b>Carottes Bio à l'échalote</b> Coulommiers à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Mercredi 25 Octobre</b>  <b>Coleslaw de céleri Bio sauce cocktail</b> <b>Jambon blanc label rouge</b> Coquillettes Emmental à la coupe Flan caramel	<b>Jeudi 26 Octobre</b> Tapenade sur toast Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Petit suisse sucré  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Vendredi 27 Octobre</b> <b>Salade verte Bio</b> Parmentier de brandade Petit moulé <b>Notre moelleux aux fruits</b>					
<b>Lundi 30 Octobre</b> Taboulé Nuggets de poulet Bio <b>Haricots verts Bio à l'origan</b> Bûche de chèvre à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Mardi 31 Octobre</b>  <b>Salade verte Bio</b> <b>Notre cheese burger (steak haché)</b> Pommes noisette Smarties Crème dessert vanille	<b>Mercredi 1er Novembre</b> FERIE	<b>Jeudi 2 Novembre</b> Salade de pépinettes <b>Filet de colin MSC sauce safranée</b> Purée de potirons Bio Yaourt sucré  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Vendredi 3 Novembre</b>  <b>Carottes Bio râpées</b> et dès de brebis Chili haricots rouge Riz IGP Flan chocolat					

