



Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Mercredi 4 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
Tomates vinaigrette Végé Falafels Ratatouille Bio Vache picon Beignet au chocolat	Coleslaw de courgettes Bio et dès de brebis Ragoût de bœuf Pommes de terre rissolées Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Œuf dur Bio mayonnaise Crêpe au fromage Moulinés d'épinards Bio Petit moulé Fruit Bio de saison	Concombres Bio au fromage blanc Rôti de porc Duo de lentilles et potirons Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Notre Clafoutis tomate-mozzarella Bâtonnets de colin et citron Brocolis Bio mornay Emmental à la coupe Fruit Bio de saison

Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Mercredi 11 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
-----------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage!

Végé <u>France</u> Salade verte Bio Croziflette Yaourt sucré Fruit Bio de saison	<u>Amérique du Sud</u> Fromage pané et tomates Quesadillas de dinde Label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Ananas au sirop	<u>Grèce</u> Tzatsiky sur toast Keftedes (boulettes de bœuf sauce tomate à la menthe) Kolokithakia (Beignets de courgettes) Fêta à l'huile d'olive Fruit Bio de saison	<u>Anglo Saxon</u> Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef (rôti de boeuf au jus) Mac and cheese (macaronis au cheddar) Spéculoos Notre Cheese cake	<u>Italie</u> Pizza Risotto IGP de poisson au parmesan Petit suisse sucré Fruit Bio de saison
---	--	--	--	--

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



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

Bonnes vacances

