



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Pizza</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Ratatouille napolitaine BIO</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Salade grecque Bio</b> (tomates, concombres, olives)</p> <p>et dès de brebis</p> <p><b>Végé</b> Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Végé</b> Salade de pépinettes</p> <p><b>Notre omelette soufflée Bio</b></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p><b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>Mélange de crudités Bio</b> (salade, carottes, maïs)</p> <p>Coucous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>

Lundi 14 Octobre      Mardi 15 Octobre      Mercredi 16 Octobre      Jeudi 17 Octobre      Vendredi 18 Octobre

## LA SEMAINE DU GOÛT : *A la découverte des continents*

<p>Tapenade sur toast</p> <p><b>Végé</b> Pasta Bio à la norma Bio (aubergines)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et copeaux de chocolat façon straciatella</p> <p>Raisin Bio</p>	<p><b>Carottes Bio râpées à la marocaine</b></p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge yassa</b></p> <p>Frites</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de maïs et pousses d'épinards</p> <p>Poissons, crevettes et coco à la polynésienne</p> <p><b>Purée de patates douces Bio</b></p> <p>Palmier</p> <p>Notre tapioca à la vanille</p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feijoadada de saucisses fumées</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Philadelphia</p> <p>Notre brownie au noix</p>	<p>Salade d'orge levantine</p> <p>Colin MSC sauce Massala</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
---	--	---	---	--

**100% de notre riz  
est de Camargue  
Labélisé IGP**

*la découverte des continents*


**DU 14 AU 18 OCTOBRE**


Découvrez les menus  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE



# Le Menu de la Cantine




Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
<b>Coleslaw Bio sauce cocktail</b> Wok de bœuf Blé Emmental à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Macédoine Bio mayonnaise</b> <b>Tortilla de pommes de terre BIO</b> <b>Végé</b> <b>Epinards Bio moulinés</b> Bûche du pilat à la coupe Beignet chocolat	<b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette Paupiette de veau sauce napolitaine Tortis Flan vanille	<b>Salade de riz IGP au pesto</b> <b>Rôti de dinde Label Rouge au jus</b> <b>Courgettes Bio au fromage fais</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	Notre clafoutis mozzarella Merlu MSC sauce colombo Pommes de terre grenailles Vache picon <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
<b>Végé</b> Salade de pois chiches Boulettes de blé thaï <b>Purée de potirons Bio</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes Bio râpées</b> et dès d'emmental Ragoût de bœuf Macaronis Ramequin de fromage blanc et sucre	Taboulé <b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b> <b>Brocolis Bio mornay</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Cheese burger (steak haché) <b>HALLOWEEN!</b>  Frites Smarties Crème dessert chocolat	



**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  
 **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.