



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio Mouliné d'épinards Bio  Purée de fruits Bio	Salade de blé Bio au pesto rouge Emincé végétal sauce provençale Carottes sautées Bio  Fruit de saison Bio	Tartinable de pois chiches Bio et toast Pain de viande de bœuf Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc Pommes de terre Bio rôties Notre cake à la fleur d'oranger	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis Bio à la crème Chantailou Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Merlu MSC sauce tandoori Boulgour Bio Gouda Fruit de saison Bio		Notre frittata Bio aux oignons Pommes de terre rissolées Bio  Saint bricet Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Mouliné de butternut Bio Fruit de saison Bio	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère  Dahl de lentilles Bio Riz IGP Bio Crème dessert chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP





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.



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise Végé Notre Truffade Purée de fruits bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC Coquillettes et râpé Bio Fromage blanc nature	Wok de dinde Label Rouge Petits pois Bio Carré président Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf Notre burger végétal Frites Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)	Végé Taboulé Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Macaronis et râpé Bio Fromage blanc nature	Salade de lentilles et pépinettes Bio Végé Pané de blé Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Quenelles Bio sauce provençale Semoule Bio Saint Brice Purée de fruits Bio	Végé Potée de flageolets Purée de potiron Bio Mimolette Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

Rendez-vous 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.