



Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
 Tomates vinaigrette Crêpe au fromage Ratatouille Bio Camembert à la coupe Beignet au chocolat	Salade verte Bio iceberg Ragoût de bœuf Ragoût de lentilles Pommes de terre rissolées Vache picon  Purée de poire Bio artisanale	Coleslaw de courgettes Bio et dès de brebis Rôti de porc Quenelles natures sauce aurore Duo de carottes Bio et lentilles Bio  Ramequin de fromage blanc Local nature et sucre Bio équitable	Notre cake aux légumes et mozzarella Bâtonnets de colin et citron Bâtonnets de mozzarella  Purée de brocolis Bio  Lozère vache à la coupe Fruit Bio de saison 
Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage ! 			
 France Salade verte Bio Croziflette  Yaourt sucré de Lozère  Fruit Bio de saison 	Amérique du Sud Chèvre pané et tomates Quesadillas de dinde Label Rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, mais et tomate) Quesadillas au fromage Frites Cocktail de fruits Bio au sirop	Anglo Saxon Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef (Rôti de bœuf) Œufs brouillés Mac and cheese (macaronis au cheddar) Spéculoos Notre Cheese cake	Italie Pizza Risotto IGP de poisson au parmesan Risotto IGP de petits pois 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	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
 Salade de maïs Notre fritata aux légumes Galettes de légumes Gouda  Fruit Bio de saison  	 Carottes Bio râpées et dés d'emmental Saucisse de Toulouse Dahl de lentilles Polenta  Ramequin de yaourt aromatisé de Lozère	Salade verte Bio iceberg Poulet rôti Label Rouge Falafels Haricots verts Bio à l'origan Cotentin  Notre gâteau à la spiruline 	Betteraves Bio Parmentier Bio de brandade Galette de blé - épinards et purée de pommes de terre  Pavé de Lozère à la coupe Fruit Bio de saison  

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

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

Bonnes vacances 

 **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**
 **Aide UE à destination des écoles**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.