



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Œuf dur mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio / Camembert à la coupe Purée de pommes poires Bio artisan	Tartinable de morue et toast Tartinable de pois chiches et toast Galopin de veau Emincé végétale sauce provençale Carottes sautées Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc Quenelles sauce tomate Pommes de terre Bio au bouillon Saint môret Notre gâteau au yaourt et à la fleur d'oranger	Salade de pommes de terre Bâtonnets de colin MSC panés et citron Pané de blé Brocolis Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Macédoine Bio mayonnaise Merlu MSC sauce tandoori Falafels sauce tomate basilic Boulgour Picharon à la coupe Fruit de saison Bio	FERIE	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Bâtonnets de mozzarella panés Mouliné de butternut Bio Yaourt aromatisé Fruit de saison Bio	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Dahl de lentilles Riz IGP / Crème dessert chocolat





Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge <i>Œuf dur mayonnaise</i> Notre Truffade / Salade verte Bio Purée de pommes poires Bio artisan	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC <i>Emincé végétal sauce tomate origan</i> Coquillettes et râpé Edam Ramequin de fromage blanc nature et sucre Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar <i>Notre burger végétal</i> Frites Notre gâteau Mystère (présence d'amandes)	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental / Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge <i>Axoa végétal</i> Macaronis et râpé Madeleine Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé / Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Tomme de Brebis à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Bio Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> Purée de potiron Bio Yaourt aromatisé Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Dès de mimolette Marmite de colin MSC, moules et crevettes <i>Falafels</i> Riz IGP Notre gâteau à la crème de châtaignes

Nos Pâtes sont 95% françaises
Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE