

Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p> Lozère vache à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Pané fromager</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan chocolat</p>	 <p>Mousse de betteraves Bio sur toast</p> <p>Gratin monstrueux de gnocchis Bio</p> <p>aux lardons</p> <p>Gratin de gnocchis au fromage</p> <p>Mimolette</p> <p>Notre Cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Salade verte bio</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Galette de blé-épinards</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisses de Francfort</p> <p>Mitonné de haricots blancs</p> <p> Carottes Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p> Coleslaw de carottes Bio et chou Bio sauce cocktail</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>Couscous de pois chiches</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p> Potage de légumes Bio</p> <p> Raviolis Bio</p> <p>au potimarron</p> <p>Petit moulé</p> <p> Fruit de saison Bio</p>



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




Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 21 Novembre

Mardi 22 Novembre

Jeudi 24 Novembre

Vendredi 25 Novembre



LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"



Carottes Bio râpées

Et dès de brebis

Dahl de lentilles

Riz IGP

Coupe île flottante

Taboulé d'hiver

Steak haché

Œufs brouillés

Haricots verts Bio à l'origan



Fourmette de Luc à la coupe



Fruit de saison Bio



Salade verte Bio

Tartiflette

Tartiflette végétarienne



Ramequin de fromage blanc

Confiture de fraise (pot)

Betteraves Bio en salade

Beignets de calamars et citron

Nuggets de blé

Purée de choux fleurs Bio



Yaourt de Lozère sucré

Notre Gâteau à la fève de tonka


Lundi 28 Novembre

Mardi 29 Novembre

Jeudi 1er Décembre

Vendredi 2 Décembre

Salade de boulgour aux légumes

Loubia de veau 

Mitonné de haricots blancs

Potiron Bio mornay

Bûche de chèvre à la coupe

Compote Bio

Salade verte Bio

et dés d'emmental



Parmentier

de brandade

Galettes de soja et purée de pommes de terre

Crème dessert au caramel



Notre Cake à l'emmental

Œuf dur

Epinards Bio moulinés et croûtons

Fromage fouetté

Fruit de saison Bio



Carottes Bio Râpées

Jambon blanc

Pané de blé-épinards

Coquillettes en gratin

Coulommiers à la coupe

Flan vanille



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

Semaine européenne de la réduction des déchets



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 clés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.