



Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Velouté de légumes Bio Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio  / Madeleine Ramequin de fromage blanc et confiture	Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse Saucisse végétale Mouliné de butternut Bio Lozère vache à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre mayonnaise Bâtonnets de colin MSC panés et citron Bâtonnets de mozzarella panés Brocolis Bio à la crème Carré Président Fruit de saison Bio	Salade verte batavia Bio et dés de mimolette Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail Wok de lentilles corail Boulgour Notre moelleux aux poires
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Taboulé Cordon bleu de dinde Bio Pané de blé Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Bolognaise de lentilles Pâtes macaronis et râpé Petit suisse sucré Purée de fruits Bio artisanale	Pâté de campagne et cornichon Tranche végétale et cornichon Galopin de veau Emincé végétal sauce tomate basilic Petits pois Bio Tartare Fruit de saison Bio	Tartinable de betteraves Bio et toast Merlu MSC sauce safranée Quenelles sauce safranée Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Yaourt aromatisé

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

 

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

L'ananas, un fruit de saison





Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio Couscous de pois chiches et ses légumes Bio Semoule Brie à la coupe Yaourt sucré	Pizza au fromage Colin MSC meunière et citron Pané de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop d'orange Salade verte batavia et maïs Bio Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika) Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava Potatoes Philadelphia Ananas au sirop	Salade de coquillettes au pesto Nuggets de blé / Gratin de butternut Bio Edam Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade de betteraves maïs Bio Bolognaise de thon MSC Bolognaise de lentilles Tortis et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge Tranche végétale Notre Truffade / Galette Saint Michel Purée de fruits Bio artisanale	Tartinable de morue Tapenade sur toast Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Carottes Bio sautées Tartare Flan chocolat	Salade verte batavia Bio Chili de haricots rouges / Riz IGP Pavé de Lozère à la coupe Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Salade de pépinettes Paupiette de veau Falafels Mouliné de butternut Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge Pané de blé Frites Fromage frais demi sel Ramequin de fromage blanc et confiture	Salade verte batavia Bio Bâtonnets de mozzarella panés / Epinards Bio béchamel Petit moulé Notre gâteau au yaourt et crème de châtaignes des Cévennes	Chou chinois Bio vinaigrette Merlu MSC sauce tandoori Dahl de lentilles Boulgour Gouda Fruit de saison Bio

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Le menu plaisir

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE