

Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
V Œuf dur Bio mayonnaise 3 Bâtonnets de mozzarella panés 7 3 1 Tortis Bio et râpé Bio Sauce tomate Paprika bio 7 Mouliné d'épinards Bio 7 Saint Paulin à la coupe 7 Gouda à la coupe Compote de pommes bio 7 Biscuit	Taboulé Galopin de veau Carottes sautées Bio 7 Polenta à l'emmental 7 Yaourt sucré 7 Petit suisse sucré Fruits de saison Bio au choix	Tartinable de pois chiches et toast 10 Carottes rapées bio Pain de viande de bœuf 7 3 Haricots verts Bio Riz IGP sauce tomate 7 Camembert à la coupe 7 Brie à la coupe Fruits de saison Bio au choix	Salade verte Bio 10 Céleri Bio mayonnaise 9 3 Rôti de porc Pommes de terre sautées Julienne de légumes Bio 7 Saint Môret 7 Petit louis tartine Notre cake à la vanille 7 3 1	Salade de pépinettes 10 Salade de lentilles 10 Bâtonnets de colin MSC panés et citron 7 1 3 4 Brocolis Bio à la crème 7 Purée de patates douces Bio 7 Plateau de fromages Fruits de saison Bio au choix

ALLERGÈNES : Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats, Le risque d'allergie ne doit être traité que dans le cadre d'un Protocole d'Accueil Individualisé



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

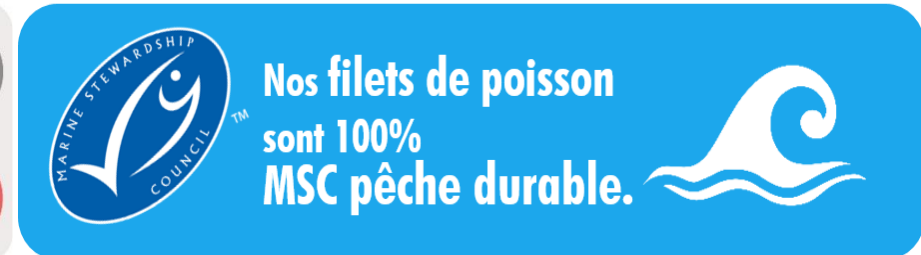


EN SAVOIR PLUS



Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Macédoine mayonnaise 3 Salade de haricots verts Bio 10 Merlu MSC sauce tandoori 4 Semoule Brocolis bio 7 Carré de l'Est à la coupe 7 Saint Marcellin IGP à la coupe 7 Fruits de saison Bio au choix	FERIE	Végé 10 Salade verte Bio 3 Chou Bio mayonnaise 3 Notre frittata aux herbes bio Pommes de terre rissolées 7 Choux fleur Bio béchamel 7 Emmental à la coupe 7 Gouda à la coupe 7 Salade de fruits Bio Maison	7 1 Pizza au fromage Saucisse de Francfort 7 Purée de pommes de terre bio 7 Haricots verts Bio Petit suisse sucré 7 Yaourt sucré 7 Fruits de saison Bio au choix	Tapenade verte Tapenade noire Falafelles Riz IGP Petits pois bio Végé 7 Plateau de fromages 7 Crème dessert chocolat bio Crème dessert vanille bio

ALLERGÈNES : Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats, Le risque d'allergie ne doit être traité que dans le cadre d'un Protocole d'Accueil Individualisé



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Bio	Œuf dur Bio Mayonnaise		Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio	Toast de Chèvre Bio
Rosette	3 10 Salade verte Bio	10 Salade de maïs - thon MSC	10	7
Notre Truffade	Bolognaise de thon MSC	Wok de dinde Label Rouge	Notre burger de bœuf	Couscous de Pois Chiche Bio
7	7 Coquillettes et râpé	Petits pois Bio	Frites	Semoule Bio
Salade verte Bio	Brocolis Bio à la crème	Riz IGP		Végé
10	Edam à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Edam	Plateau de fromages
Compote de pommes Bio	7 Carré de l'Est à la coupe	7 Coulommiers à la coupe	7 Saint Paulin Bio	7
	7 Ramequin de fromage blanc nature et confiture	7 Fruits de saison Bio au choix	Nptre gâteau Mystère au Chocolat	 Ananas Bio
	7 Yaourt aromatisé		7 1 3	Fruits de saison Bio au choix

ALLERGÈNES : Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats, Le risque d'allergie ne doit être traité que dans le cadre d'un Protocole d'Accueil Individualisé



Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Carottes râpées BIO 10 Duo de choux Bio mayonnaise 10 Poulet rôti Label Rouge Macaronis et râpé 7 Haricots verts Bio 7 Brie à la coupe 7 Edam à la coupe Fruits de saison Bio au choix 	Feuilleté au fromage 7 Salade verte bio 10 Tortellinis ricotta épinard 7 Végé 7 Camembert à la coupe Tomme blanche à la coupe 7 7 Flan caramel 7 Flan au chocolat	Carottes râpées Bio 10 Macédoine mayonnaise 10 Potée de bœuf 7 Purée de potiron bio 7 Julienne de légumes Bio Chantaillou 7 Saint bricet 7 Ananas au sirop Cocktail de fruits au sirop	10 salade de maïs thon Boulettes de bœuf 7 Spaghettis bio 7 Gouda à la coupe Bûche du pilat à la coupe 7 Fruits de saison Bio au choix 	Salade verte Bio croûtons 10 Céleri Bio rémoulade 10 9 Poisson pané msc 3 7 1 4 Frites Carottes bio à la provençale Plateau de fromages 7 Gâteau aux pommes et caramel 7 3 1
ALLERGÈNES : Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats, Le risque d'allergie ne doit être traité que dans le cadre d'un Protocole d'Accueil Individualisé				





Nos Pâtes sont 95% françaises

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