



Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio Végé Madeleine Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de pépinettes Bio Saucisse de Francfort Mouliné de butternut Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre Bio mayonnaise Bâtonnets de colin MSC pané et citron 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 Boullgour Bio Notre moelleux aux poires
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Taboulé Bio Cordon bleu de dinde Bio Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Végé Carottes Bio râpées Bolognaise de lentilles Bio Pâtes macaronis Bio et râpé Petit suisse sucré Purée de fruits Bio	Pâté de campagne sans nitrite et cornichon Galopin de veau Petits pois Bio Tartare Ananas Bio	Tartinable de betteraves Bio et toast Merlu MSC sauce safranée Riz IGP Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Crème dessert au chocolat

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 Semoule Bio Brie à la coupe Flan caramel	Pizza au fromage Colin MSC meunière et citron 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) Potatoes Philadelphia Ananas au sirop	Salade de coquillettes Bio 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 Tortis Bio et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge sans nitrite Notre Truffade Bio Galette Saint Michel Purée de fruits Bio	Tapenade sur toast Tajine de bœuf Bio et pois chiches Carottes Bio sautées Tartare Liégeois vanille	Salade verte batavia Bio Chili de haricots rouges Bio  Riz IGP Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Salade de pépinettes Bio Paupiette de veau Mouliné de butternut Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge Pommes de terre Bio rissolées Fromage frais demi sel Yaourt aromatisé	 Salade verte batavia Bio Bâtonnets de mozzarella Epinards Bio béchamel Petit moulé Notre cake à la fleur d'oranger	Chou chinois Bio Merlu MSC sauce tandoori Boullgour Bio 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

