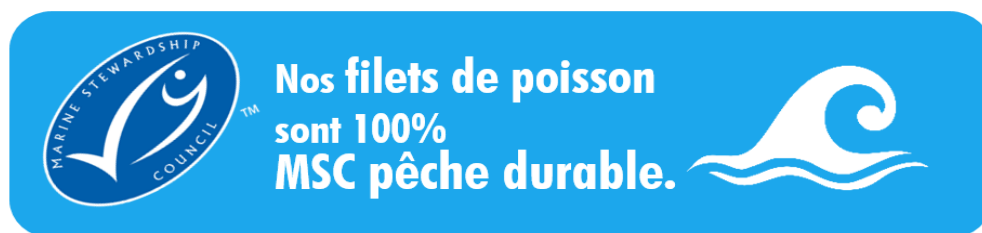




Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio  / Camembert à la coupe Purée de fruits Bio artisanale  	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau Merlu MSC sauce vierge Carottes sautées Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio Local 	Tartinable de pois chiches et toast Pain de viande de bœuf Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Haricots verts Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc Quenelles Bio sauce tomate Pommes de terre Bio rôties Saint mûret Notre cake à la fleur d'oranger 	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Brocolis Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe   Fruit de saison Bio  
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Macédoine Bio mayonnaise Merlu MSC sauce tandoori / Bulgour Pont l'Evêque AOP à la coupe   Fruit de saison Bio  		Salade verte Bio Notre frittata Bio aux oignons / Pommes de terre rissolées Bio  Saint bricet Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Saucisse de Toulouse Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné de butternut Bio Tartare 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	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Œuf dur Bio mayonnaise Notre Truffade Bio / Salade verte Bio Purée de fruits bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC / Coquillettes et râpé Edam Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Falafels Wok de dinde Label Rouge Wok de lentilles corails Petits pois Bio Comté AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar <i>Notre burger végétal</i> Pommes de terre rissolées Bio Notre gâteau Mystère <i>(Présence d'amandes)</i>	Taboulé Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Saumon MSC sauce basilic Macaronis et râpé Ossau Iraty AOP à la coupe Flan caramel	Salade de lentilles et pépinettes Végé Pané de blé / Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Sauté de porc sauce provençale Quenelles Bio sauce provençale Semoule Bio Saint Bricet Ananas au sirop	Salade de betteraves et maïs Bio Dèss de mimolette Potée de bœuf Potée de flageolets Purée de potiron Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes / Riz IGP Petit suisse sucré Notre moelleux aux pépites de chocolat

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

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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
Végé : Menu végétarien
 Repas de substitution
 Aide UE à destination des écoles