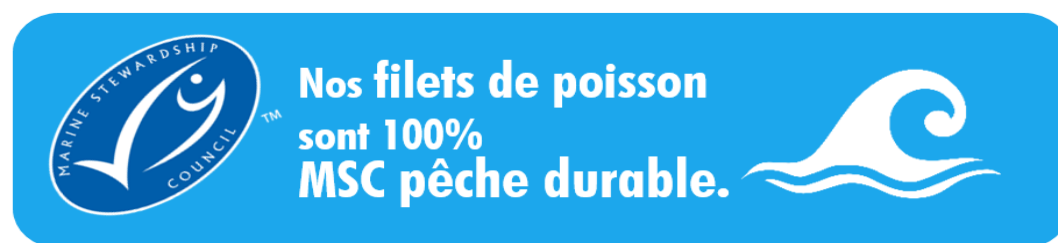




Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise Végé Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau Carottes sautées Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc Pommes de terre rôties Saint môret 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	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Macédoine Bio mayonnaise Merlu MSC sauce tandoori Boulgour Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio		Pizza au fromage Saucisse de Francfort Mouliné de butternut Bio Tartare Fruit de saison Bio	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Végé Dahl de lentilles Riz IGP Crème dessert chocolat



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



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Notre Truffade 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	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar Frites Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)	Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Macaronis et râpé Brie à la coupe Flan caramel	Salade de lentilles et pépinettes Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Bio Dèc de mimolette Potée de bœuf 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
Menu végétarien

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.