

Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de pépinettes Sauté de bœuf Epinards Bio mornay Edam à la coupe prédécoupé Purée de fruits Bio	Concombres au fromage blanc Bio Colin MSC sauce curry Semoule  Tomme des chalets Bio à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade de pois chiches maïs Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Carottes Bio sautées  Carré président Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès d'emmental Nos lasagnes à la bolognaise de bœuf Flan chocolat	 Pizza au fromage Merlu MSC sauce oignons Courgettes Bio à la tomate Yaourt sucré  Fruit de saison Bio

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : *les trésors de la planète*

Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Hoki MSC sauce tomate basilic Pommes de terre rosties  Cantal AOP à la coupe prédécoupé Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale	Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic et billes de mozzarella Jambon blanc Bio Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuitsavoine chocolat	Salade chou chinois et pomme verte Bio Tajine de dinde Label Rouge aux abricots Semoule Emmental Poire au sirop	 Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleur Bio au curry Biscuit à la vanille  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Colin MSC et crevettes à la coco Riz IGP Petit suisse sucré Cake cacao fleur de sel IGP
---	---	---	--	--

La Semaine du Goût

Du 13 au 17 octobre

les trésors de la planète !



Bonnes vacances de la Toussaint





Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de tortis poivrons tomates Hoki MSC sauce tomate Haricots verts Bio Brie à la coupe Liégeois vanille	Carottes Bio râpées Potée de bœuf Pommes noisettes Saint Nectaire AOP prédécoupé Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC sauce citron Epinards Bio mornay Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Tapenade sur toast Poulet rôti Label Rouge Poêlée de légumes Bio Gouda Notre moelleux aux pépites de chocolat	V Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade verte Bio et dès de mimolette Colin MSC sauce safranée Riz IGP Fromage blanc sucré	Rosette Notre tortilla de pommes de terre Bio Brocolis Bio à la crème Saint morêt Fruit de saison Bio	Macédoine Bio mayonnaise Paupiette de veau sauce tomate origan Tortis et râpé Cantal AOP à la coupe prédécoupé Fruit de saison Bio	Betteraves et maïs Bio Pois chiches aux légumes Bio V Semoule Bio Edam Notre moelleux pommes tonka	HALLOWEEN! Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Fish MSC and chips (Pommes noisettes) Smarties Crème dessert vanille

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

C'est Halloween!

Découvrez les menus 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

V **Menu végétarien**

Aide UE à destination des écoles

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