








Lundi 17 Novembre		Mardi 18 Novembre		Jeudi 20 Novembre		Vendredi 21 Novembre	
<b>Jambon blanc Label Rouge</b> Cœur dur Bio mayonnaise  <b>Notre</b> Truffade /		Coleslaw de chou Bio sauce cocktail  <b>Bolognaise de thon MSC</b> / Coquillettes et râpé		 Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio <b>Notre burger de bœuf et Cheddar</b> / Notre burger végétal Frites <b>Notre gâteau Mystère</b> (Présence d'éléments)		 Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné de pinards Bio	
	Purée de fruits bio		Ramequin de fromage blanc nature et confiture		<b>Notre gâteau Mystère</b> (Présence d'éléments)		 Ananas Bio
Lundi 24 Novembre		Mardi 25 Novembre		Jeudi 27 Novembre		Vendredi 28 Novembre	
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) <b>Poulet rôti Label Rouge</b> Saumon MSC sauce basilic Macaronis et râpé  Flan caramel		 Salade de lentilles et pépinettes / Poné de blé Choux fleur Bio béchamel à l'emmental		 Fruit de saison Bio		Potée de bœuf Potée de flageolets Purée de potiron Bio Mimollette Fruit de saison Bio	
							Salade verte Bio <b>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</b> / <b>Riz IGP</b> 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 composition précisée est Bio

 **IGP** : Indication Géographique Protégée

 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

 **Menu végétarien**

 **Aller à la destination des écoles**

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



Lundi 03 Novembre		Mardi 04 Novembre		Jeudi 06 Novembre		Vendredi 07 Novembre	
<p> Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Tortis Bio et râpé Bio</p> <p>sauce tomate paprika Bio</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p> <p> Fruit de saison Bio</p>		<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>		<p>Salade verte Bio</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Quenelles Bio sauce tomate</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p><b>Notre cake à la fleur d'oranger</b></p>		<p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p> Fruit de saison Bio</p>	
Lundi 10 Novembre		Mardi 11 Novembre		Jeudi 13 Novembre		Vendredi 14 Novembre	
<p><b>Merlu MSC sauce tandoori</b></p> <p>/</p> <p>Bouligour</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>				<p>Pizza au fromage</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p><b>Mouliné de butternut Bio</b></p> <p> Fruit de saison Bio</p>		<p> Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>et sa sauce fromagère</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Crème dessert chocolat</p>	



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**





**100% de notre riz est de Camarque Labélisé IGP**





**Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la certification garantit son Bio**



**IGP : Indication Géographique Protégée**



**AOP : Appellation d'Origine Protégée**



**Label Rouge Viande de qualité supérieure**



**Menu végétarien**



**Aide UE à destination des écoles**

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