



Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p>Salade de riz IGP mexicaine Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cotentin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>MENU DRACULA</p> <p>Betteraves</p> <p>Gratin monstrueux de gnocchis et aux lardons</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Emmental</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	 <p>Mousse de pois chiche au curcuma sur toast</p> <p>Raviolis Bio</p> <p>au potimarron</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 21 Novembre
Mardi 22 Novembre
Jeudi 24 Novembre
Vendredi 25 Novembre


LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"


<p style="text-align: center;">Carottes Bio râpées</p> <p style="text-align: center;">Dhal de lentilles</p> <p style="text-align: center;">Riz IGP</p> <p style="text-align: center;">Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p style="text-align: center;">Coupe Île flottante</p>	<p style="text-align: center;">Taboulé d'hiver</p> <p style="text-align: center;">Steak haché</p> <p style="text-align: center;">Haricots verts Bio à l'origan</p> <p style="text-align: center;">Camembert à la coupe</p> <p style="text-align: center;">Fruit Bio de saison</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte Bio</p> <p style="text-align: center;">Tartiflette</p> <p style="text-align: center;">Ramequin de fromage blanc Local</p> <p style="text-align: center;">Confiture de fraise</p>	<p style="text-align: center;">Betteraves Bio en salade</p> <p style="text-align: center;">Beignets de calamars et citron</p> <p style="text-align: center;">Choux fleur Bio mornay</p> <p style="text-align: center;">Vache picon</p> <p style="text-align: center;">Notre gâteau à la noix de coco</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 28 Novembre</p> <p style="text-align: center;">Salade de boulgour</p> <p style="text-align: center;">Loubia de veau aux haricots blancs</p> <p style="text-align: center;">Purée de potirons Bio</p> <p style="text-align: center;">Bûche Bio de chèvre à la coupe</p> <p style="text-align: center;">Compote Bio</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 29 Novembre</p> <p style="text-align: center;">Rillettes de porc</p> <p style="text-align: center;">Gratin de Tortellinis à la mozzarella</p> <p style="text-align: center;">Petit suisse sucré</p> <p style="text-align: center;">Fruit Bio de saison</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 1er Décembre</p> <p style="text-align: center;">Notre Cake à l'emmental</p> <p style="text-align: center;">Œuf dur Bio</p> <p style="text-align: center;">Epinards Bio moulinés et croûtons</p> <p style="text-align: center;">Fromage fouetté</p> <p style="text-align: center;">Fruit Bio de saison</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 2 Décembre</p> <p style="text-align: center;">Carottes Bio Râpées</p> <p style="text-align: center;">Jambon blanc Label rouge</p> <p style="text-align: center;">Coquillettes en gratin</p> <p style="text-align: center;">Coulommiers à la coupe</p> <p style="text-align: center;">Flan caramel</p>


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

Semaine européenne de la réduction des déchets
