

Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
<p>Salade de blé orientale</p> <p><b>Filet de Merlu MSC sauce provençale</b></p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p>Truffade</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</b></p> <p>Steak haché sauce pizzaïole</p> <p>Polenta</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de pâtes et lentilles aux légumes</p> <p> Nuggets de blé</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p><b>Notre gâteau au cacao</b></p>
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Poulet rôti Label rouge</b></p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p> Pizza au fromage</p> <p>Parmentier de pois</p> <p><b>à la purée de potiron Bio</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p><b>et ses légumes Bio</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Salade de betteraves Bio</b></p> <p><b>Blanquette de colin MSC (moules et crevettes)</b></p> <p>Riz IGP</p> <p><b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b></p> <p><b>Ananas Bio</b></p>



**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes




**Développement Durable**

Du 18 /09 au 08/10/2023

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p><b>Quenelles Bio sauce aurore</b></p> <p><b>Carottes Bio persillées</b></p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Chou blanc Bio en mayonnaise</b></p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Menu Grand Est</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Gratin de saucisses fumées et spaetzles IGP</p> <p><b>Munster AOP à la coupe</b></p> <p><b>Notre moelleux aux mirabelles</b></p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1er Décembre
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de maïs</p> <p><b>Notre tortillas Bio de pommes de terre</b></p> <p><b>Epinards moulinés Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Notre cake colombo</b></p> <p>Rôti de porc</p> <p><b>Petits pois -champignons Bio</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Nos rillettes de thon</b></p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>

**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

**Les atipik dans le Grand-Est**

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE