



Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
 Tomates vinaigrette Falafels Ratatouille Bio Vache picon Beignet au chocolat	Coleslaw de courgettes Bio et dès de brebis Ragoût de bœuf Pommes de terre rissolées Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Concombres au fromage blanc Rôti de porc Duo de lentilles et potirons Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Notre Clafoutis tomate-mozzarella Bâtonnets de colin et citron Brocolis Bio mornay Emmental à la coupe Fruit Bio de saison

Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
-----------------	------------------	------------------	---------------------

 LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage ! 			
 France Salade verte Croziflette Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Amérique du Sud Fromage pané et tomates Quesadillas de dinde Label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Ananas au sirop	Anglo Saxon Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef (rôti de boeuf au jus) Mac and cheese (macaronis au cheddar) Spéculoos Notre Cheese cake	Italie Pizza Risotto IGP de poisson au parmesan Petit suisse sucré Fruit Bio de saison



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Voyage avec le fromage !
DU 10 AU 16 OCTOBRE
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE






Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
 <p>Salade de maïs Notre frittata aux légumes Galettes de légumes Gouda Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Purée de pommes de terre Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Taboulé Poulet rôti Label rouge Haricots verts Bio à l'origan Cotentin Flan chocolat</p>	<p>Betteraves Bio Filet de merlu MSC sauce provençale Riz IGP Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

Bonnes vacances



 **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.