



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Pizza Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Ratatouille napolitaine Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Végé et dès de brebis</p> <p>Gratin de tortis Bio mozzarella</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Epinars Mornay Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Coucous de boulettes de bœuf</p> <p>à la semoule Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Merlu MSC sauce curry</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
<h2>LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents</h2>				
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Végé Pasta Bio à la norma Bio (aubergines)</p> <p>Fromage blanc et copeaux de chocolat façon stracciatella en vrac</p> <p>Raisin Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio à la chermoula</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge yassa</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de pommes bananes Bio</p>	<p>Salade de maïs et pousses d'épinards</p> <p>Poissons, crevettes et coco à la polynésienne</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Palmier</p> <p>Notre tapioca à la vanille</p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feïjoada de saucisses fumées</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Philadelphia</p> <p>Notre brownie au noix</p>	<p>Salade de blé Bio levantine</p> <p>Colin MSC sauce Massala</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



la découverte des continents

DU 14 AU 18 OCTOBRE
 Découvrez les menus
 SUR L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE



LA SEMAINE DU GOÛT



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



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.




Le Menu de la Cantine



Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
<p>Coleslaw Bio sauce cocktail</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Blé Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Végé Epinards Bio Mornay</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Paupiette de veau sauce napolitaine</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de riz IGP Bio du pêcheur au thon MSC</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge au jus</p> <p>Courgettes Bio Mornay</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre clafoutis mozzarella</p> <p>Merlu MSC sauce colombo</p> <p>Pommes de terre Bio</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
<p>Salade de pois chiches Bio</p> <p>Végé Boulettes de blé thaï</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Cheese burger (steak haché)</p> <p>Pommes de terre Bio rissolées</p> <p>Smarties HALLOWEEN!</p> <p>Flan chocolat</p>	



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est Halloween!

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



bio 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

Végé 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.