





Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Chaurce AOP 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>Mousse au chocolat</p>	 <p>Gratin monstrueux de gnocchis au potimarron Bio et aux lardons</p> <p>Mimolette</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>Frites</p> <p>Liégeois chocolat Bio</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Couscous Bio de boulettes de bœuf et ses légumes Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	 <p>Mousse de pois Bio chiche au curcuma sur toast</p> <p>Raviolis Bio au potimarron</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 !" 			
 Carottes Bio râpées Dhal de lentilles Riz IGP Bio Coupe île flottante	Taboulé d'hiver Bio Steak haché Bio Haricots verts Bio à l'origan Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Tartiflette Compote Bio	Beignets de colamars et citron Choux fleur Bio mornay Saint Marcellin IGP à la coupe Notre gâteau à la fève de Tonka
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
Loubia de veau aux haricots blancs Purée de potirons Bio Livarot AOP à la coupe Compote Bio	Pâté de campagne Bio Gratin de Tortellinis Bio à la mozzarella Fruit Bio de saison	 Œuf dur Bio Epinards Bio moulinés et croûtons Ossau iraty AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon blanc Label rouge Coquillettes Bio en gratin Coulommiers à la coupe Flan caramel Bio


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
