



Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
 <p>Tomates vinaigrette Falafels Ratatouille Bio Beignet au chocolat</p>	<p>Coleslaw Bio de courgettes Ragoût de bœuf Bio Pommes de terre rissolées Bio Ramequin de fromage blanc nature Bio et sucre</p>	<p>Rôti de porc Duo de lentilles Bio et potirons Chaource AOP à la coupe Purée de fruits Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin et citron Brocolis Bio mornay Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison</p>
Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage ! 			
 <p><u>France</u> Salade verte Bio Croziflette Bio Fruit Bio de saison</p>	<p><u>Amérique du Sud</u> Tomates vinaigrette Quesadillas de dinde label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Cocktail de fruits Bio au sirop</p>	<p><u>Anglo Saxon</u> Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef (rôti de boeuf au jus) Mac and cheese Bio (macaronis au cheddar) Notre Cheese cake</p>	<p><u>Italie</u> Risotto IGP Bio de poisson au parmesan Munster AOP à la coupe Fruit Bio de saison</p>



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 riz bio Notre frittata Bio aux légumes Panais Bio à la tomate</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé Bio Poulet rôti Label rouge Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Filet de merlu MSC sauce provençale Riz IGP Bio Saint marcellin IGP 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.