



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Jambon blanc Label rouge SV : Colin sauce oignons</p> <p>Ratatouille napolitaine Bio</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Gratin de coquillettes Bio mozzarella</p> <p> Yaourt aromatisé</p>	<p>Coucous de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio</p> <p>SV : Couscous de pois chiches</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>

Lundi 14 Octobre Mardi 15 Octobre Jeudi 17 Octobre Vendredi 18 Octobre



LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents

<p> Pasta à la norma Bio (aubergines)</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Raisin Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio à la chermoula</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge yassa SV : Hoki sauce yassa</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Purée de pommes bananes Bio</p>	<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Feïjoada de saucisses fumées SV : Chili végétarien</p> <p>Riz IGP Bio</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>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