



Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
 REPAS TERROIR Sausisse de Toulouse <i>Merlu à l'huile d'olive</i> Pennes Bio Local Yaourt sucré de la ferme du Buissonet  Fruit de saison Bio	Colin MSC sauce curry / Semoule Bio  Tomme des chalets Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  / Carottes Bio sautées - Boulgour Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Nos lasagnes Bio à la bolognaise de bœuf Bio <i>Tortellinis sauce tomate</i> Flan chocolat Fruit de saison Bio	Pizza au fromage Nuggets de blé  / Courgettes Bio à la tomate - Riz IGP Bio  Fruit de saison Bio

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : *les trésors de la planète*

Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Steak haché <i>Hoki sauce tomate basilic</i> Pommes de terre Bio rissolées Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale	Jambon blanc Label Rouge <i>Pané de blé</i> Mouliné de butternut Bio - Purée de patates douces Bio Coulommiers à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat	Tajine de dinde Label Rouge aux abricots <i>Tajine de pois chiches aux abricots</i> Semoule Bio Bûche du pilat à la coupe Purée de fruits Bio	Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleur Bio au curry  /  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Colin MSC et crevettes à la coco / Riz IGP Bio Cake cacao fleur de sel IGP
--	--	--	---	---

La Semaine du Goût
Du 13 au 17 octobre
Les trésors de la planète !



Bonnes vacances de la Toussaint





Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Galopin de veau sauce tomate <i>Hoki sauce tomate</i> Haricots verts Bio - Boulgour Bio Brie à la coupe Liégeois vanille	Carottes Bio râpées Potée de flageolets Bio / Purée de pommes de terre Bio Fruit de saison Bio	Taboulé Bio Colin MSC sauce citron / Epinards Bio mornay - Polenta à l'emmental Bio Fruit de saison Bio	Poulet rôti Label Rouge <i>Axoa de thon</i> Poêlée de légumes Bio - Riz IGP Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Notre moelleux aux pépites de chocolat	Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio Végé / Fruit de saison Bio
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade verte Bio Ragoût de dinde Label Rouge <i>Ragoût de lentilles</i> Riz IGP Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Rosette <i>Thon mayonnaise</i> Notre tortilla de pommes de terre Bio / Brocolis Bio à la crème - Patates douces Bio Fruit de saison Bio	Paupiette de veau sauce tomate origan <i>Merlu sauce tomate</i> Tortis Bio et râpé Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Végé Pois chiches aux légumes Bio / Semoule Bio Emmental à la coupe Notre moelleux pommes tonka	HALLOWEEN ! Fish MSC and chips / Smarties Crème dessert vanille

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

C'est Halloween !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE