

Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Végé Œuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio / Purée de fruits Bio	Salade de blé Bio au pesto rouge Galopin de veau <i>Merlu MSC sauce citron</i> Carottes sautées Bio - Polenta à l'emmental Bio  Fruit de saison Bio	Pain de viande de bœuf <i>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</i> Haricots verts Bio - Riz IGP Bio Emmental à la coupe Flan chocolat	Salade verte Bio Rôti de porc <i>Pané de blé</i> Pommes de terre Bio rôties Notre cake à la fleur d'oranger	Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Brocolis Bio à la crème - Purée de patates douces Bio  Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Merlu MSC sauce tandoori / Semoule Bio Carré de l'Est à la coupe  Fruit de saison Bio		Végé Notre frittata Bio aux oignons / Pommes de terre Bio rissolées Pont l'Evêque AOP à la coupe Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Saucisse de Francfort <i>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</i> Mouliné de butternut Bio - Purée de patates douces Bio  Fruit de saison Bio	Végé Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Bio Dahl de lentilles Bio / Riz IGP Bio Crème dessert chocolat Bio



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.





100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP





Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> Notre Truffade Bio / Purée de fruits bio	Velouté de légumes Bio Bolognaise de thon MSC / Coquillettes et râpé Bio Crème dessert vanille	Wok de dinde Label Rouge <i>Wok de lentilles corail</i> Petits pois Bio - Riz IGP Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar <i>Notre burger végétal</i> Frites Notre gâteau Mystère (présence d'amandes)	Végé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Epinards Bio mornay - Polenta à l'emmental Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Velouté de légumes Bio Poulet rôti Label Rouge <i>Saumon MSC sauce basilic</i> Macaronis et râpé Bio Flan caramel	Végé Pané de blé / Choux fleur Bio béchamel à l'emmental - Pommes de terre Bio Tomme des chalets Bio à la coupe Fruits de saison Bio	Boulettes de bœuf sauce provençale <i>Colin MSC sauce provençale</i> Semoule Bio Brie à la coupe Purée de fruits Bio	Local REPAS TERROIR Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> Petit épeautre Yaourt sucré de la ferme du Buissonet Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes / Riz IGP Bio Notre moelleux aux pépites de chocolat

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE