






Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p><b>Végé</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème et Boulgour</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p><b>Poulet rôti Label rouge</b> Filet de Hoki MSC sauce citron</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade pépinettes Bio italienne</p> <p>Braisé de bœuf stroganov Filet de Colin MSC sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio et Polenta</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>MENU DRACULA</b></p> <p></p> <p>Gratin monstrueux de gnocchis Bio et aux lardons</p> <p>Gratin de gnocchis au fromage</p> <p>Mimolette</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf Omelette</p> <p>Frites</p> <p>Flan vanille</p>	<p> <b>REPAS TERROIR</b></p> <p>Saucisse de Toulouse Filet de merlu au citron</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt sucré Duo Lozère</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Riz IGP Bio pilaf</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Couscous Bio de boulettes de bœuf</p> <p>Couscous de pois chiches et ses légumes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Raviolis Bio</p> <p>au potimarron</p> <p>Petit moulé</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
Mercredi 23 Novembre
Jeudi 24 Novembre
Vendredi 25 Novembre


LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"


Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Dhal de lentilles Bio</p> <p> Riz IGP Bio</p> <p>Coupe Île flottante</p>	<p>Taboulé d'hiver Bio</p> <p>Steak haché Omelette</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan et Polenta</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise</p> <p><b>Dinde Label rouge basquaise</b> Filet de Colin MSC sauce basquaise</p> <p>Macaronnis Bio</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Tartiflette Bio</p> <p>Tartiflette au fromage</p> <p>Ramequin de fromage blanc Local</p>	<p>Filet de Colin MSC meunière et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay et Blé</p> <p>Edam</p> <p>Notre gâteau à la fève de tonka</p>
<p>Loubia de veau aux haricots blancs Filet de Hoki MSC sauce vierge</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc Coupelle de thon</p> <p>Gratin de Tortellinis Bio</p> <p>à la mozzarella</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Soupe de légumes Bio</p> <p>Filet de merlu MSC sauce crème échalote</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p> Notre Cake à l'emmental</p> <p>Œuf dur Bio</p> <p>Epinards moulinés Bio et croûtons et Patates douces Bio</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon blanc Bio Poisson pané MSC et citron</p> <p>Coquillettes Bio en gratin</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>


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

