

Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème et Boulgour</p> <p>Camembert à la coupe</p>  <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label rouge</p> <p>Purée de pommes de terre et Panais à la tomate</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Jus de Raisin</p> <p>Gratin monstrueux de gnocchis et aux lardons</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Sauté d'agneau</p> <p>Pommes de terre rissolées et Poêlée de légumes</p>  <p>Livarot AOP à la coupe</p>  <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes Bio et Coquillettes</p>  <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Yaourt sucré Duo Lozère</p>	<p>Pizza</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Bio</p> <p>Compote Bio</p>	 <p>Raviolis Bio au potimarron</p> <p>Coulommiers à la coupe</p>  <p>Fruit de saison Bio</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

Jeudi 24 Novembre

Vendredi 25 Novembre



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



Dhal de lentilles

Riz IGP



Pont l'évêque AOP à la coupe

Coupe Île flottante

Taboulé d'hiver

Steak haché

Haricots verts Bio à l'origan et Polenta



Fruit de saison Bio

Salade verte Bio

Tartiflette

Ramequin de fromage blanc Local

Beignets de calamars et citron

Choux fleur Bio mornay et Blé



Chaource AOP à la coupe

Notre gâteau à la fève de tonka

Lundi 28 Novembre

Mardi 29 Novembre

Jeudi 1er Décembre

Vendredi 2 Décembre

Loubia de veau aux haricots blancs

Purée de potirons Bio

Bûche de chèvre à la coupe

Compote Bio

Rillettes de porc

Gratin de Tortellinis

à la mozzarella



Fruit de saison Bio



Notre Cake à l'emmental

Œuf dur Bio

Epinards moulinés Bio et croûtons et Patates douces Bio



Fruit de saison Bio

Jambon blanc Label rouge

Coquillettes en gratin et Brocolis Bio à la crème

Coulommiers à la coupe

Flan caramel



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



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



Aide UE à destination des écoles

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.