

Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Ratatouille Bio - Pommes de terre</p> <p> Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p> Yaourt aromatisé</p>	<p>Coucous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Galettes de légumes - Riz IGP</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 Bio à la norma Bio (aubergines)</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Raisin Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées à la marocaine</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge yassa</p> <p>Frites - Brocolis Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feïjoada de saucisses fumées</p> <p>Riz IGP - Haricots verts Bio</p> <p>Notre brownie au noix</p>	<p>Colin MSC sauce Massala</p> <p>Samoussas de légumes - Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
---	---	---	---

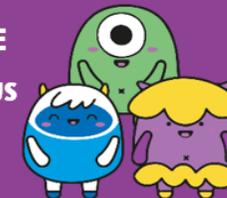


100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



la découverte des continents

DU 14 AU 18 OCTOBRE
Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



LA SEMAINE
DU GOÛT



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.