



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Salade de pois chiches aux oignons Hoki MSC sauce oignons Pané de blé Ratatouille napolitaine BIO Fruit de saison Bio	Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives) Jambon blanc Bio Gratin de coquillettes mozzarella Gratin de coquillettes mozzarella Sans porc : Colin sauce aneth et gratin de coquillettes mozzarella Ramequin de yaourt nature et confiture	Salade de pépinettes Omelette BIO Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Potage de légumes Bio Couscous de colin MSC et ses légumes Couscous de pois chiches et ses légumes Flan caramel	Goulash de bœuf Bio Emincé végétal à la tomate Galettes de légumes Edam Notre cake à la noix de coco

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents

Pasta Bio à la norma Bio (aubergines) Ramequin de fromage blanc et copeaux de chocolat façon stracciatella Raisin Bio	Sauté de dinde Label Rouge yassa Quenelles sauce yassa Frites Madeleine Purée de pommes abricots Bio artisanale	Salade de maïs et pousses d'épinards Poissons, crevettes et coco à la polynésienne Curry coco de pois chiches Purée de patates douces Bio Notre tapioca à la vanille	Potage de légumes Bio Feïjoada de saucisses de Toulouse Chili végétarien Sans porc : Chili de thon Riz IGP Notre brownie au noix	Salade d'orge levantine Colin MSC sauce Massala Galette de blé épinards Poêlée d'automne Bio Fruit de saison Bio
--	---	---	---	---



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



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

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



Le menu de mon restaurant scolaire



Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
<p>Curry rouge de bœuf Bio</p> <p>Curry rouge de lentilles corail</p> <p>Blé</p> <p>Petit beurre</p> <p>Purée de pommes abricots Bio artisanale</p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Tortilla de pommes de terre BIO</p> <p>Végé</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Ramequin de yaourt nature et miel</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché sauce provençale</p> <p>Pois chiches sauce provençale</p> <p>Tortis</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de riz IGP au pesto</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge au jus</p> <p>Pané fromager</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Macédoine mayonnaise Bio</p> <p>Merlu MSC sauce colombo</p> <p>Mitonné de haricots blancs</p> <p>Pommes de terre grenailles</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
<p>Végé</p> <p>Falafels</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Ragoût de bœuf Bio</p> <p>Emincé végétal à la tomate</p> <p>Macaronis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre roux</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella panés</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>HALLOWEEN !</p> <p>Cheese burger (steak haché)</p> <p>Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Smarties</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

C'est Halloween !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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

Végé : Menu végétarien

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