

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Bio Sauté de bœuf sauce tomate basilic Hoki MSC sauce vierge Courgettes Bio à la parmesane Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio au fromage blanc et toast Curry rouge de lentilles corail / Semoule Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio Artisanale	Salade de coquillettes Bio à la tapenade Œufs dur Bio / Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons Edam Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Rôti de dinde Label Rouge Merlu MSC sauce aneth Purée de pommes de terre Bio Saint Môret Flan vanille	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Haricots verts Bio Yaourt sucré Notre cake aux amandes

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE				
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon <i>Tranche végétale et cornichon</i> Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental / Carottes sautées Bio au miel Gaufre et pâte à tartiner Bio	 Raviolis Bio aux cèpes et râpé / Biscuit Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable   	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisins <i>Couscous de pois chiches au potiron et raisins</i> Semoule Bio Galettes Saint Michel Crème anglaise et caramel	Tartinable de betteraves Bio et toast Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles <i>Colin MSC sauce aux morilles</i> Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes Fruit de saison Bio local	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP Bio au saumon MSC et son parmesan râpé / Notre fondant chocolat framboises

La Semaine du Goût

Du 12 au 16 octobre

Les saveurs ensorcelantes de l'automne !



Bonnes vacances de la Toussaint





Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Pizza au fromage Galopin de veau Terrine de saumon MSC Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio et dès de mimolette Carbonara de porc Tranche végétale Coquillettes Bio et râpé Yaourt aromatisé	 Taboulé Bio Nuggets de blé / Gratin de potiron Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Sauté de bœuf sauce tomate Chili de haricots rouges Riz IGP Bio Camembert à la coupe Notre moelleux aux pommes	Salade de pépinettes Bio Beignets de calamars et citron / Epinards Bio à la béchamel à l'emmental Brie à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Salade de betteraves Bio et maïs Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Boulgour Bio Coulommiers à la coupe Flan caramel	Tapenade sur toast Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Carottes sautées Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte iceberg Bio Macaronis Bio semi-complets et sauce tomates Bio paprika  / Ramequin de fromage blanc et sucre Purée de fruits Bio	Salade de blé Bio au pesto rouge Rôti de porc Merlu MSC sauce provençale Haricots verts Bio Fromage frais demi sel Fruit de saison Bio	HALLOWEEN ! Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Hot dog veggie / Pommes de terre rissolées Bio Crème dessert vanille Smarties

 **Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales***



*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

C'est Halloween !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

