

Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse <i>Colin à l'huile d'olive</i> Mouliné d'épinards Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio local	Concombres au fromage blanc Bio Merlu MSC sauce safranée / Semoule Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de pois chiches Blanquette de porc <i>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</i> Carottes Bio sautées Carré président Raisin Bio	Salade verte Bio et dès d'emmental Nos lasagnes à la bolognaise de bœuf <i>Cappelletti sauce tomate</i> Flan chocolat	Pizza au fromage Végé Nuggets de blé / Courgettes Bio à la tomate Yaourt sucré Fruit de saison Bio

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète

Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Steak haché <i>Hoki sauce tomate basilic</i> Pommes de terre Bio rissolées Saint Nectaire AOP Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale	Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic et billes de mozzarella Jambon blanc Label Rouge <i>Pané de blé</i> Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat	Salade chou chinois et pomme verte Bio Tajine de dinde Label Rouge aux abricots <i>Tajine de pois chiches aux abricots</i> Boullgour Emmental Poire au sirop	Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleur Bio au curry / Biscuit à la vanille Fruit de saison Bio	Salade Iceberg Bio Colin MSC et crevettes à la coco / Riz IGP Petit suisse sucré Cake cacao fleur de sel IGP
--	--	---	--	--

La Semaine du Goût
Du 13 au 17 octobre
Les trésors de la planète !



Bonnes vacances de la Toussaint





Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de pépinettes Galopin de veau sauce tomate <i>Hoki sauce tomate</i> Haricots verts Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> Pommes de terre Bio Emmental à la coupe Liégeois vanille	Taboulé Bio Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Mouliné d'épinards Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Tapenade sur toast Poulet rôti Label Rouge <i>Axoia de thon</i> Petits pois Bio Gouda Notre moelleux aux pépites de chocolat	Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio / Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade verte Bio et dès de mimolette Ragoût de dinde Label Rouge <i>Ragoût de lentilles</i> Riz IGP Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Rosette <i>Thon mayonnaise</i> Notre tortilla de pommes de terre Bio / Brocolis Bio à la crème Saint morêt Fruit de saison Bio	Macédoine Bio mayonnaise Paupiette de veau sauce tomate origan <i>Merlu sauce tomate</i> Tortis et râpé Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Betteraves et maïs Bio Pois chiches aux légumes Bio / Semoule Bio Edam Notre moelleux pommes tonka	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Fish MSC and chips Bio (pommes de terre rissolées Bio) / Smarties Crème dessert vanille

 **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**

 **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**
 Repas de substitution 

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