



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau Carottes sautées Bio Yaourt sucré	Salade verte Bio Rôti de porc Pommes de terre rôties Saint môret Notre cake à la fleur d'oranger	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Macédoine Bio mayonnaise Merlu MSC sauce tandoori Boulgour Carré de l'Est à la coupe 		Pizza au fromage Saucisse de Francfort Mouliné de butternut Bio Tartare 	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Dahl de lentilles Riz IGP Crème dessert chocolat

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Notre Truffade Salade verte Bio Purée de fruits bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC Coquillettes et râpé Edam Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Verre de sirop de grenade Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar Frites Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)	 Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré  Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Macaronis et râpé Brie à la coupe Flan caramel	 Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Bio Dès de mimolette Potée de bœuf Purée de potiron Bio  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Petit suisse sucré Notre moelleux aux pépites de chocolat



Nos Pâtes sont
95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en
région Vaucluse et Rhône-Alpes





Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE





Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
Taboulé Quenelles Bio sauce aurore Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Saint Marcellin IGP à la coupe Liégeois chocolat	Salade verte Bio Dès d'emmental Loubia de bœuf Polenta à l'emmental Ramequin de fromage blanc et sucre	Notre cake mimolette colombo Colin MSC pané et citron Carottes sautées Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Pâté de campagne Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella Edam Fruit de saison Bio	Salade de maïs thon MSC Steak haché Petits pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Pizza au fromage Emincé de porc Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Dès de mimolette Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Semoule Bio Flan caramel

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

la clémentine, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Salade de lentilles et maïs Omelette soufflée à l'emmental Bio Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf Macaronis et râpé Brie à la coupe Crème dessert vanille	Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly 	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron Tartare Fruit de saison Bio

