



Lundi 2 Octobre		Mardi 3 Octobre		Jeudi 5 Octobre		Vendredi 6 Octobre	
	Tomates vinaigrette Falafels Ratatouille Bio  Beignet au chocolat	Coleslaw Bio de courgettes Ragoût de bœuf Bio Pommes de terre rissolées Bio  Ramequin de fromage blanc nature Bio et sucre		Rôti de porc Duo de lentilles Bio et potirons Chaource AOP à la coupe Purée de fruits Bio		Bâtonnets de colin et citron Brocolis Bio mornay Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison	
Lundi 9 Octobre		Mardi 10 Octobre		Jeudi 12 Octobre		Vendredi 13 Octobre	
 <b>LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage !</b> 							
	<u>France</u> Salade verte Bio Croziflette Bio  Fruit Bio de saison	<u>Amérique du Sud</u> Tomates vinaigrette Quesadillas de dinde label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Cocktail de fruits Bio au sirop	<u>Anglo Saxon</u> Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef (rôti de boeuf au jus) Mac and cheese Bio (macaronis au cheddar)  Notre Cheese cake	<u>Italie</u> Risotto IGP Bio  de poisson au parmesan Munster AOP à la coupe Fruit Bio de saison			



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




**Voyage avec le fromage !**  
DU 10 AU 16 OCTOBRE  
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE






Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
 <p>Salade de riz bio Notre frittata Bio aux légumes Panais Bio à la tomate</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé Bio <b>Poulet rôti Label rouge</b> Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Filet de merlu MSC sauce provençale Riz IGP Bio Saint marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison</p>

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





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

*Bonnes vacances*



 **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.