

TERRES DE CUISINE



Lundi 6 Novembre

Mardi 7 Novembre

Jeudi 9 Novembre

Vendredi 10 Novembre

<p>Filet de Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Frites</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Truffade</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise</p> <p>Steak haché Bio sauce pizzaïole</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Salade de tortis Bio et lentilles aux légumes</p> <p>V Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Notre gâteau à la fève de Tonka</p>
<p>Lundi 13 Novembre</p> <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Poulet rôti Label rouge</p> <p>Pommes de terres Bio rissolées</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>V Parmentier de pois</p> <p>à la purée de potiron Bio</p> <p>Petit suisse Bio aromatisé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Endives Bio vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Vendredi 17 Novembre</p> <p>Blanquette de colin MSC (moules et crevettes)</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Choucroute AOP à la coupe</p> <p>Ananas Bio</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Développement Durable

Du 18/09 au 08/10/2023

Suivez nous 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

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