



Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
<p>V Quenelles Bio sauce aurore Carottes Bio persillées Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Chou blanc Bio en mayonnaise Potée de bœuf Polenta Bio Flan chocolat Bio</p>	<p>menu Grand Est Salade verte Bio Gratin de saucisses fumées e spaetzles IGP Notre moelleux aux mirabelles</p>	<p>Taboulé Bio d'hiver Bâtonnets de colin MSC panés et citron Choux fleur Bio normay Fruit Bio de saison</p>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1er Décembre
<p>Salade verte Bio Lasagnes Bio à la bolognaise Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>V Notre tortilla Bio de pomme de terre Epinards moulinsés Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de coquillettes à la tapenade Rôti de porc Petits pois -champignons Bio Fruit Bio de saison</p>	<p>Nos rillettes de thon Gratin de gnocchis Bio à la mozzarella Purée de fruits Bio</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

Les atipife dans Le Grand-Est

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composition 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.