

Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p>Végé</p> <p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Saint môret bio</p> <p>Mousse au chocolat Bio</p>	<p>Salade pépinettes italienne</p> <p>Braisé de bœuf stroganov</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU DRACULA</p> <p>Pur Jus de raisin</p> <p>Gratin monstrueux de gnocchis et aux lardons</p> <p>Mimolette</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poté de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Emmental</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes</p> <p>Madeleine</p> <p>Yaourt sucré Duo Lozère</p>	<p>Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Riz IGP pilaf</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw de céleris sauce cocktail</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Végé</p> <p>Mousse de pois chiche Bio sur toast</p> <p>Raviolis Bio au potimarron</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Le menu enchanté

Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
 LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !" 				
 Carottes râpées Et dès de brebis Dhal de lentilles Riz IGP Coupe Île flottante	Taboulé d'hiver Bio Steak haché Bio Haricots verts Bio à l'origan Camembert Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Duo de choux en mayonnaise Dinde basquaise Macaronnis Saint Marcellin IGP à la coupe Flan chocolat	Salade verte Tartiflette Ramequin de fromage blanc Local Confiture de fraise	Betteraves en salade Beignets de calamars et citron Choux fleur mornay Vache picon Notre gâteau à la fève de tonka
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
Salade de boulgour Loubia de veau aux haricots blancs Purée de potirons Bûche de chèvre à la coupe Compote	Pâté de campagne Bio Gratin de Tortellinis Bio à la mozzarella Petit suisse aromatisé Bio Fruit de saison Bio	Salade verte et dès d'emmental Filet de merlu MSC sauce crème échalote Galettes de légumes Crème dessert vanille	 Notre Cake à l'emmental Œuf dur Epinards moulinés et croûtons Fromage fouetté Fruit de saison	Carottes Râpées Jambon blanc Coquillettes en gratin Coulommiers à la coupe Flan caramel



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

Semaine européenne de la réduction des déchets

