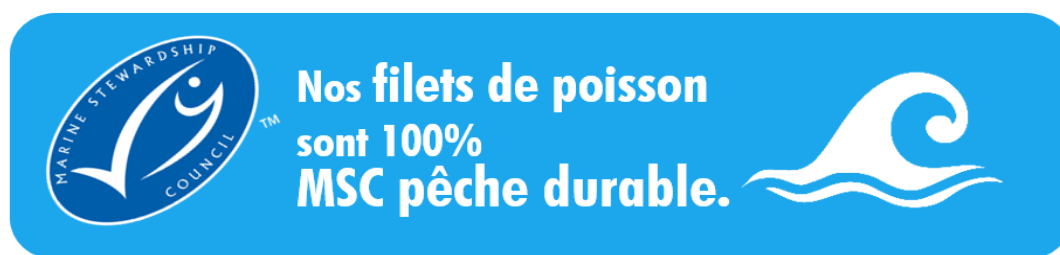




Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
 Œuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio / Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau <i>Merlu MSC sauce vierge</i> Carottes sautées Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc <i>Quenelles Bio sauce tomate</i> 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 Fruit de saison Bio		 Pizza au fromage Saucisse de Francfort <i>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</i> Mouliné de butternut Bio Tartare Fruit de saison Bio	 Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Dahl de lentilles / Riz IGP Crème dessert chocolat





Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge <i>Cœuf dur Bio mayonnaise</i> 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 grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar <i>Notre burger végétal</i> Frites Notre gâteau Mystère <i>(présence d'amandes)</i>	Végé 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 <i>Saumon MSC sauce basilic</i> Macaronis et râpé Brie à la coupe Flan caramel	Végé Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé / Choux fleurs 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 <i>Potée de flageolets</i> 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