

Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de pépinettes Bio Saucisse de Toulouse <i>Colin à l'huile d'olive</i> Mouliné d'épinards Bio Camembert à la coupe   Fruit de saison Bio	Concombres au fromage blanc Bio et ciboulette Merlu MSC sauce safranée / Semoule Bio  Saint Marcellin IGP à la coupe Pain de Campagne Purée de fruits Bio	 Salade de pois chiches Bio et maïs Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Carottes Bio sautées Carré président Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Nos lasagnes Bio à la bolognaise de bœuf Bio <i>Tortellinis sauce tomate</i>   Croc Lait Bio Flan chocolat Bio	 Pizza au fromage Nuggets de blé / Courgettes Bio à la tomate Yaourt sur lit de pêches Bio local    Fruit de saison Bio

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète

Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Steak haché <i>Hoki sauce tomate basilic</i> Pommes de terre Bio rissolées   Vercorais Bio à la coupe  Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale	Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic et billes de mozzarella Jambon blanc Label Rouge <i>Pané de blé</i> Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat	Salade chou chinois et pomme verte Bio Tajine de dinde Label Rouge aux abricots <i>Tajine de pois chiches aux abricots</i> Boulgour Bio Emmental Fruit de saison Bio	 Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleurs Bio au curry / Biscuit à la vanille Bio Purée de fruits Bio	Salade verte Bio Colin MSC et crevettes à la coco / Riz IGP Bio Yaourt brassé vanille Bio local  Cake cacao fleur de sel IGP
--	--	---	--	--

La Semaine du Goût

Du 13 au 17 octobre

Les trésors de la planète !



Bonnes vacances de la Toussaint





Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de pépinettes Bio Galopin de veau sauce tomate <i>Hoki sauce tomate</i> Haricots verts Bio Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Potée de bœuf Bio <i>Potée de flageolets</i> Pommes de terre Bio Tomme blanche Bio à la coupe Flan caramel Bio	Taboulé Bio Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Mouliné d'épinards Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Tapenade sur toast Poulet rôti Label Rouge <i>Axoa de thon</i> Petits pois Bio Gouda Notre moelleux aux pépites de chocolat	Végé Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio / Yaourt sur lit d'abricot Bio local Fruit de saison Bio
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade verte Bio Ragoût de dinde Label Rouge <i>Ragoût de lentilles</i> Riz IGP Bio Bourquette Bio du Vercors à la coupe Yaourt sur lit de fraises Bio local	Rosette <i>Thon mayonnaise</i> Notre tortilla de pommes de terre Bio / Brocolis Bio à la crème Saint morêt Fruit de saison Bio	Macédoine Bio mayonnaise Paupiette de veau sauce tomate origan <i>Merlu sauce tomate</i> Tortis Bio et râpé Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Betteraves et maïs Bio Pois chiches aux légumes Bio / Semoule Bio Edam Notre moelleux pommes tonka	Sirop de grenadine Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Fish MSC and chips Bio (Pommes de terre Bio rissolées) HALLOWEEN ! / Smarties Crème dessert vanille

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

C'est Halloween !

Découvrez les menus sur
 L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE