



Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de pépinettes Bio Saucisse de Toulouse <i>Merlu à l'huile d'olive</i> Epinards Bio mornay Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres au fromage blanc Bio Colin MSC sauce curry / Semoule Bio Tomme des chalets Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Végé Salade de pois chiches Bio maïs Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Carottes Bio sautées Carré président Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dès d'emmental Nos lasagnes Bio à la bolognaise de bœuf Bio <i>Tortellinis sauce tomate</i> Flan chocolat	Végé Pizza au fromage Nuggets de blé / Courgettes Bio à la tomate Yaourt sucré 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 Kiri 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> Semoule Bio Emmental Poire au sirop	Végé Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleur Bio au curry / Biscuit à la vanille Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Colin MSC et crevettes à la coco / Riz IGP Bio Petit suisse sucré 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 tortis Bio poivrons tomates 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 <i>Potée de flageolets</i> Purée de pommes de terre Bio Emmental à la coupe Liégeois vanille	Taboulé Bio Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Epinards Bio mornay Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Tapenade sur toast Poulet rôti Label Rouge <i>Axoa de thon</i> Poêlée de légumes Bio Gouda Notre moelleux aux pépites de chocolat	Végé Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio / Yaourt sucré Fruit de saison Bio
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade verte Bio et dès de mimolette Ragoût de dinde Label Rouge <i>Ragoût de lentilles</i> Riz IGP Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	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	Végé Betteraves et maïs Bio Pois chiches aux légumes Bio / Semoule Bio Edam Notre moelleux pommes tonka	HALLOWEEN ! Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Fish MSC and chips Bio (pommes de terre Bio rissolées) / 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