

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Hoki MSC sauce crème / Galettes de légumes Fruit de saison Bio	Végé Curry rouge de lentilles corail / Semoule Tomme des Chalets Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Végé Salade de tortis à la tapenade Œufs durs Bio / Epinards Bio béchamel à l'emmental et croustons Fruit de saison Bio	Rôti de dinde Label Rouge Merlu MSC sauce aneth Purée de pommes de terre Saint Môret Flan vanille	Colin MSC sauce citron / Haricots verts Bio Yaourt sucré Notre cake aux amandes
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE				
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon <i>Tranche végétale et cornichon</i> Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental / Carottes sautées Bio au miel Gaufre et pâte à tartiner Bio	Végé Raviolis Bio  aux cèpes et râpé / Biscuit  Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable 	Couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisins <i>Couscous de pois chiches au potiron et raisins</i> Semoule Galettes Saint Michel Crème anglaise et caramel	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles <i>Colin MSC sauce aux morilles</i> Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes  Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé / Notre fondant chocolat framboises 

La Semaine du Goût

Du 12 au 16 octobre

Les saveurs ensorcelantes de l'automne !



Bonnes vacances de la Toussaint





Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Pizza au fromage Colin MSC sauce citron / Petits pois Bio Fruit de saison Bio	Carbonara de porc Tranche végétale Coquillettes et râpé Mimolette Yaourt aromatisé	Végé Taboulé Nuggets de blé / Gratin de potiron Bio Fruit de saison Bio	Chili con carne Chili de haricots rouges Riz IGP Camembert à la coupe Notre moelleux aux pommes	Salade de tortis aux crudités Beignets de calamars et citron / Epinards Bio à la béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Boulgour Coulommiers à la coupe Flan caramel	Tapenade sur toast Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Végé Macaronis Bio semi-complets et sauce tomates Bio paprika / Ramequin de fromage blanc et sucre Purée de fruits Bio	Rôti de porc Merlu MSC sauce provençale Haricots verts Bio Fromage frais demi sel Fruit de saison Bio	HALLOWEEN!  Hot dog Hot dog veggie Frites Crème dessert vanille Smarties



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





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