




Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Galette de soja</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Lozère Vache à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> 	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Végé</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>local Ramequin de fromage blanc et confiture locale</p> 	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Coucous de boulettes de bœuf</p> <p>Couscous de pois chiches et ses légumes</p> <p>DU LOCAL DANS NOTRE CANTINE.</p> <p>Notre gâteau au yaourt et spiruline</p> 	<p>Pizza</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Quenelles natures sauce mornay</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p> 
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre

LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents



<p>Végé</p> <p>Pasta Bio a la norma Bio (aubergines)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et copeaux de chocolat façon straciatella</p> <p>Raisin Bio</p> 	<p>Carottes Bio râpées à la chermoula</p> <p>Sauté de dinde yassa Label Rouge</p> <p>Galettes de blé épinards et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Guacamole et toast</p> <p>Feijoadas de saucisses </p> <p>Feijoadas de haricots rouges</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre brownie aux noix</p>	<p>Colin MSC sauce massala</p> <p>Samoussas de légumes et carottes Bio</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Yaourt nature et sucre Bio équitable</p> <p>Fruit Bio de saison</p> 
--	---	--	--



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




la découverte des continents

DU 14 AU 18 OCTOBRE
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE