



















Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
 <b>Cappelletti Bio</b>  sauce tomate Bûche du pilat à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>  	Taboulé Loubia de bœuf  Loubia de haricots blancs <b>Haricots verts Bio à l'ail</b>  <b>Purée de fruits Bio artisanale</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Galette de blé épinards  <b>Purée de pommes de terre Bio</b>  Ramequin de fromage blanc nature et crème de châtaignes 	<b>Notre cake mozzarella légumes</b> <b>Colin MSC pané et citron</b> Pané fromager <b>Petits pois Bio</b>  <b>Fruit Bio de saison</b>  
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
FERIE	 <b>Tajine de poulet Label Rouge</b> Tajine de pois chiches <b>Carottes Bio sautées</b>  Lozère vache à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>  	 Salade de lentilles Nuggets de blé  <b>Epinards Bio à la crème</b>  <b>Fruit Bio de saison</b>  	<b>Menu Cuba</b> Festival MIAM <b>Salade verte Bio</b> <b>Picadillo de bœuf</b> Picadillo végétal <b>Riz IGP</b>  <b>Notre gâteau à l'ananas</b>

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***





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

*L'ananas, un fruit de saison*





Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p><b>V</b>égé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>local</b> Fruit Bio de saison</p>	<p><b>local</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Curry coco de lentilles corail</p> <p>Semoule</p> <p><b>local</b> Ramequin de fromage blanc et confiture Locale</p>	<p><b>Burger Party</b></p> <p>Sirop de menthe</p> <p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Notre brownie chocolat et pommes</p>	<p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Boulettes de blé thai</p> <p><b>Purée de potiron Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p><b>local</b></p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Galettes de soja</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>local</b> Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p><b>local</b></p> <p>Rillettes de porc</p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>local</b> Fruit Bio de saison</p>	<p><b>local</b></p> <p><b>Salade verte Bio et maïs</b></p> <p><b>Parmentier Bio</b> de brandade</p> <p>Parmentier végétal</p> <p><b>local</b> Ramequin de fromage blanc et sucre Bio équitable</p>	<p>Velouté Breton</p> <p>Gratin de coquillettes à la mozzarella</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes Bio sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

**Les menus plaisir**

**JEUDI 21 NOVEMBRE**

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  
**Végé** : Menu Végétarien  
**local** : 150 km max d'Aïès  
**Aide UE à destination des écoles**  
 ○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats    ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.