

Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p>Végé</p> <p>Salade de riz IGP mexicaine</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p>Lozère vache à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Pané fromager</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>MENU DRACULA</p> <p>Mousse de betteraves Bio sur toast</p> <p>Gratin monstrueux de gnocchis Bio aux lardons</p> <p>Gratin de gnocchis au fromage</p> <p>Mimolette</p> <p>Notre Cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Salade verte bio</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Galette de blé-épinards</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisses de Francfort</p> <p>Mitonné de haricots blancs</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Yaourt de Lozère et sucre Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de carottes Bio et chou Bio sauce cocktail</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>Couscous de pois chiches et ses légumes Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Raviolis Bio au potimarron</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison Bio</p>















100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
 <h2>LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"</h2> 			
 <p>Carottes Bio râpées Et dès de brebis</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coupe île flottante</p>	<p>Taboulé d'hiver Steak haché Œufs brouillés</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p> Fourmette de Luc à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p> Ramequin de fromage blanc</p> <p>Confiture de fraise (pot)</p>	<p>Betteraves Bio en salade Beignets de calamars et citron</p> <p>Nuggets de blé</p> <p> Purée de choux fleurs Bio</p> <p>Chanteneige</p> <p>Notre Gâteau à la fève de tonka</p>
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p>Loubia de veau  aux haricots blancs</p> <p>Mitonné de haricots blancs</p> <p>Potiron Bio mornay</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dés d'emmental</p> <p> Parmentier de brandade</p> <p>Galettes de soja et purée de pommes de terre</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p> Notre Cake à l'emmental</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards Bio moulinés et croûtons</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p> Carottes Bio Râpées</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Pané de blé-épinards</p> <p>Coquillettes en gratin</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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

Semaine européenne de la réduction des déchets

