



Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
<p>Végé</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade verte Bio iceberg</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Vache picon</p> <p>Purée de poire Bio artisanale</p>	<p>Coleslaw de courgettes Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Duo de carottes Bio et lentilles Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Local nature et sucre Bio équitable</p>	<p>Notre cake aux légumes et mozzarella</p> <p>Bâtonnets de colin et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Purée de brocolis Bio</p> <p>Lozère vache à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
-----------------	------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage ! 

<p>Végé</p> <p><u>France</u></p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Croziflette</p> <p>Yaourt sucré de Lozère</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><u>Amérique du Sud</u></p> <p>Chèvre pané et tomates</p> <p>Quesadillas de dinde Label Rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, mais et tomate)</p> <p>Quesadillas au fromage</p> <p>Frites</p> <p>Cocktail de fruits Bio au sirop</p>	<p><u>Anglo Saxon</u></p> <p>Coleslaw de choux blanc Bio</p> <p>Rosbeef (Rôti de bœuf)</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Mac and cheese (macaronis au cheddar)</p> <p>Spéculoos</p> <p>Notre Cheese cake</p>	<p><u>Italie</u></p> <p>Pizza</p> <p>Risotto IGP</p> <p>de poisson au parmesan</p> <p>Risotto IGP de petits pois au parmesan</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
---	--	---	---

 **100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**





Voyage avec le fromage !

DU 10 AU 16 OCTOBRE

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

 **LA SEMAINE DU GOÛT**



Le Menu de la Cantine



Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
 <p>Salade de maïs</p> <p>Notre frittata aux légumes</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Gouda</p>  <p>Fruit Bio de saison </p>	 <p>Carottes Bio râpées</p> <p>et dés d'emmental</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Polenta</p>  <p>Ramequin de yaourt aromatisé de Lozère</p>	<p>Salade verte Bio iceberg</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Falafels</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Cotentin</p>  <p>Notre gâteau à la spiruline </p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Parmentier Bio</p> <p>de brandade</p> <p>Galette de blé - épinards et purée de pommes de terre</p>  <p>Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison </p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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

Bonnes vacances



 **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**

 **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.