



Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Galette de soja</p> <p><b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p>Lozère Vache à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</b></p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Galettes Saint Michel</p> <p>Ramequin de fromage blanc et confiture locale</p>	<p><b>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</b></p> <p>Coucous de boulettes de bœuf</p> <p>Couscous de pois chiches et ses légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Notre gâteau au yaourt et spiruline</b></p>	<p>Pizza</p> <p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p>Quenelles natures sauce mornay</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>

Lundi 14 Octobre      Mardi 15 Octobre      Jeudi 17 Octobre      Vendredi 18 Octobre

**LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents**

<p><b>Végé</b> Tapenade sur toast</p> <p><b>Pasta Bio a la norma Bio (aubergines)</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et copeaux de chocolat façon stracciatella</p> <p><b>Raisin Bio</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées à la chermoula</b></p> <p><b>Sauté de dinde yassa Label Rouge</b></p> <p>Galettes de blé épinards et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio artisanale</b></p>	<p>Guacamole et toast</p> <p>Feijoada de saucisses</p> <p>Feijoada de haricots rouges</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Philadelphia</p> <p><b>Notre brownie aux noix</b></p>	<p>Salade d'orge levantine</p> <p><b>Colin MSC sauce massala</b></p> <p>Samoussas de légumes et carottes Bio</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Yaourt nature et <b>sucre Bio équitable</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></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