



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Pizza Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Ratatouille napolitaine BIO</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Végé</p> <p>Gratin de coquillettes Bio mozzarella</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Coucous de boulettes de bœuf</p> <p>à la semoule Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
<p> LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents</p>			
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Pasta Bio à la norma Bio (aubergines)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et copeaux de chocolat façon stracciatella</p> <p>Raisin Bio</p> <p>Végé</p>	<p>Carottes Bio râpées à la chermoula</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge yassa</p> <p>Frites</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de pommes bananes Bio</p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feiçoada de saucisses fumées</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Philadelphia</p> <p>Notre brownie au noix</p>	<p>Salade de blé Bio levantine</p> <p>Colin MSC sauce Massala</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</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