



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Pizza</p> <p>Hoki MSC sauce oignons</p> <p>Ratatouille napolitaine BIO</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p> Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Coucous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Flan caramel</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
------------------	------------------	------------------	---------------------



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

<p> Pasta Bio à la norma Bio (aubergines)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et copeaux de chocolat façon straciatella</p> <p>Raisin Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées à la chermoula</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge yassa</p> <p>Frites</p> <p>Purée de pommes bananes Bio</p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feijoadada de saucisses fumées</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre brownie au noix</p>	<p>Salade d'orge levantine</p> <p>Colin MSC sauce Massala</p> <p>Samoussas de légumes</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



**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**

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.