



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc Label Rouge Hoki sauce oignons</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>Végé</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Coucous Bio de boulettes de bœuf Couscous de pois chiches et ses légumes</p> <p>Camembert Bio 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

LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents

<p>Tapenade sur toast Végé</p> <p>Pasta Bio à la norma Bio (aubergines)</p> <p>Ramequin de fromage blanc et copeaux de chocolat façon stracciatella</p> <p>Fruit bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées à la chermoula</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge yassa Hoki sauce yassa</p> <p>Pommes rissolées BIO</p> <p>Bûche de chèvre bio à la coupe</p> <p>Purée de pommes abricots Bio artisanale</p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feïjoada de saucisses de Toulouse Chili végétarien</p> <p>Riz IGP</p> <p>Philadelphia</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>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