

Lundi 7 Octobre	Mardi 8 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
feuillete au fromage salade 7	<b>Salade verte BIO</b>	Salade de betteraves	Salade grecque (tomates, concombres, olives)	<b>Notre pizza au fromage</b>
beignet de calamar 3 1	<b>Tomates Bio</b>	Macédoine mayonnaise 3 10	Coleslaw de céleris sauce cocktail 10 9	7
pomme de terre vapeur	chipolata	saute de bœuf aux olives	<b>Végé</b> Gratin	couscous boulette
galette de legumes	<b>coquille bio</b>	polinta cremeuse 7	de tortellinis à la mozzarella	et ses legumes
<b>Tomme de Savoie IGP à la coupe</b> 7	<b>Brocolis Bio à la crème</b>	haricots verts	sauce tomate Choux fleurs mornay	Plateau de fromages
Bûche de chèvre à la coupe 7	<b>Camembert Bio à la coupe</b>	Edam à la coupe	Petit suisse sucré	7
Corbeille de fruits Bio 7	<b>Carré frais Bio à la coupe</b>	Bûche du pilat à la coupe	Petit suisse aromatisé	Corbeille de fruits Bio
	<b>fromage blanc sucre bio</b>	Corbeille de fruits Bio	<b>Notre cake cacao noisettes</b> 7	
	<b>fromage blanc aromatisé bio</b>			

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison



Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Mercredi 16 Octobre

Jeudi 17 Octobre

Vendredi 18 Octobre



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

<p>tapenade vert</p> <p>tapenade noire</p> <p><b>pasta bio a la norma</b> (aubergines)</p> <p><b>1</b></p> <p>Fromage blanc et copeau de chocolat façon stracciatella en vrac</p> <p><b>7</b></p> <p>Raisin</p> <p><b>Corbeille de fruits Bio</b></p>	<p><b>Carottes BIO râpées à la marocaine</b></p> <p><b>7</b></p> <p><b>Poulet rôti Bio sauce yassa</b></p> <p><b>7</b></p> <p><b>Purée de patates douces BIO</b></p> <p><b>7</b></p> <p>epinard a la creme</p> <p><b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b></p> <p><b>7</b></p> <p><b>Coulommiers Bio à la coupe</b></p> <p><b>7</b></p> <p><b>Purée de pommes bananes BIO</b></p> <p><b>Purée de pommes Bio</b></p>	<p>Salade de maïs et pousses d'épinards</p> <p><b>10</b></p> <p>Poissons, crevettes et coco à la polynésienne</p> <p><b>10</b> <b>7</b></p> <p>Pommes de terre</p> <p><b>riz IGP</b></p> <p>Cotentin</p> <p>Edam</p> <p><b>7</b></p> <p><b>7</b></p> <p><b>Notre tapioca à la vanille</b></p> <p><b>Corbeille de fruits Bio</b></p> <p><b>7</b></p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feïjoada de saucisses aux haricots noirs</p> <p>potimoron sauté</p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Philadelphia</p> <p>Emmental</p> <p><b>7</b></p> <p><b>7</b></p> <p><b>Notre brownie</b></p> <p>creme anglaise</p> <p><b>7</b> <b>3</b> <b>1</b></p>	<p>taost de sardine</p> <p><b>4</b></p> <p><b>Colin MSC sauce massala</b></p> <p><b>4</b></p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Semoule</p> <p>Plateau de fromage</p> <p><b>7</b></p> <p>Ananas au sirop</p> <p><b>Corbeille de fruits Bio</b></p>
---	--	---	--	---

**Les allergènes**

- céréales 1
- crustacés 2
- oeufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO<sub>2</sub> 12
- lupins 13
- mollusques 14

**la découverte des continents**

DU 10 AU 16 OCTOBRE

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE







Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
<b>Carottes râpées BIO</b>	<b>Notre clafoutis mozzarella</b>	Salade verte	macedoine de légumes	salade de riz
10 Céleris Bio râpé vinaigrette	7 3 1	10 Coleslaw mayonnaise	7 Toast de chèvre chaud	3 10 Betteraves
10 <b>Steak haché Bio sauce napolitaine</b>	<b>Végé</b> Omelette	10 Paleron de bœuf sauce provençale	<b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b>	Poulet rôti aux herbes
<b>Tortis Bio</b>	7 3 haricots verts	Polenta crémeuse	4 Choux fleur mornay	7 Purée de pommes de terre
1 <b>Brocolis Bio à l'huile d'olives</b>	Semoule	7 Courgettes au fromage frais	7 <b>riz IGP</b>	3 Petits pois
<b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b>	Petit suisse sucré	7 Gouda à la coupe	7 Vache picon	7 Plateau de fromages
7 <b>Brie Bio à la coupe</b>	7 Petit suisse aromatisé	7 <b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b>	7 Mimolette	7
7 <b>Purée de pommes BIO</b>	7 Corbeille de fruits Bio	7 Beignet chocolat	7 Corbeille de fruits Bio	7 salade de fruits Bio
<b>Purée de pommes poires Bio</b>		7		

**Les allergènes**

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
Taboulé	<b>Coleslaw BIO sauce cocktail</b>	salade de lentilles	<b>HALLOWEEN!</b> Salade verte	FERIE
salade verte	<b>Céleris Bio vinaigrette</b>	salade de pois chiche	<b>Notre cheese burger au bœuf</b>	
<b>hachi parmentie de colin MSC</b>	saute de bœuf	capelletti ricotta epinard	Frites	
pomme de terre	<b>Macaronis Bio</b>	Emmental à la coupe	Smarties	
haricots beurre	Petits pois	brie	Crème dessert chocolat	
Edam à la coupe	<b>Camembert Bio à la coupe</b>	Corbeille de fruits Bio		
<b>Tomme de Savoie IGP à la coupe</b>	<b>buche de chevre bio</b>			
Corbeille de fruits Bio	<b>Yaourt sucré Bio</b>			
	<b>Yaourt aromatisé Bio</b>			

**Les allergènes**

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

**C'est Halloween!**

Découvrez les menus sur  
L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

