



| Lundi 06 Octobre | Mardi 07 Octobre | Mercredi 08 Octobre | Jeudi 09 Octobre | Vendredi 10 Octobre |
|--|---|--|---|---|
| Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse <i>Colin à l'huile d'olive</i> Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio | Merlu MSC sauce safranée / Semoule Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio | Salade de pois chiches Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Carottes Bio sautées Végé Raisin Bio | Salade verte Bio Nos lasagnes à la bolognaise de bœuf <i>Cappelletti's sauce tomate</i> Flan chocolat | Pizza au fromage Végé Nuggets de blé / Courgettes Bio à la tomate Fruit de saison Bio |
| Lundi 13 Octobre | Mardi 14 Octobre | Mercredi 15 Octobre | Jeudi 16 Octobre | Vendredi 17 Octobre |

| LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Steak haché <i>Hoki sauce tomate basilic</i> Pommes de terre rosties Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale | Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic Jambon blanc Label Rouge <i>Pané de blé</i> Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuitsavoine chocolat | Salade chou chinois et pomme verte Bio Tajine de dinde Label Rouge aux abricots <i>Tajine de pois chiches aux abricots</i> Boulgour Poire au sirop | Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpés Bio et crème de chou fleur Bio au curry Végé / Fruit de saison Bio | Salade Iceberg Bio Colin MSC et crevettes à la coco / Riz IGP Cake cacao fleur de sel IGP |



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.



| Lundi 20 Octobre | Mardi 21 Octobre | Mercredi 22 Octobre | Jeudi 23 Octobre | Vendredi 24 Octobre |
|--|--|--|---|--|
| Salade de pépinettes Galopin de veau sauce tomate <i>Hoki sauce tomate</i> Haricots verts Bio Fruit de saison Bio | Carottes Bio râpées Potée de bœuf <i>Potée de flageolets</i> Pommes de terre Liégeois vanille | Taboulé Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio | Poulet rôti Label Rouge <i>Axoa de thon</i> Petits pois Bio Gouda Notre moelleux aux pépites de chocolat | Bâtonnets de mozzarella panés Gratin de coquillettes Bio aux courgettes et emmental Bio Végé / Fruit de saison Bio |
| Lundi 27 Octobre | Mardi 28 Octobre | Mercredi 29 Octobre | Jeudi 30 Octobre | Vendredi 31 Octobre |
| Salade verte Bio Ragoût de dinde Label Rouge <i>Ragoût de lentilles</i> Riz IGP Ramequin de fromage blanc nature et sucre | Rosette <i>Thon mayonnaise</i> Notre tortilla de pommes de terre Bio / Brocolis Bio à la crème Fruit de saison Bio | Paupiette de veau sauce tomate origan <i>Merlu sauce tomate</i> Tortis et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison Bio | Pois chiches aux légumes Bio Végé / Semoule Bio Edam Notre moelleux pommes tonka | HALLOWEEN!  Fish MSC and chips / Smarties Crème dessert vanille |

 **Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales***  

* pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

C'est Halloween! 

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE