



Lundi 06 Novembre	Mardi 07 Novembre	Mercredi 08 Novembre	Jeudi 09 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Crêpe au fromage Quenelles BIO sauce aurore Carottes BIO Clementine Bio	<b>Jambon blanc Label Rouge</b> Truffade (Gratin de pommes de terre aux Cantal AOP) Purée de pommes poires BIO	Salade de coquillettes aux crudités <b>Notre Fritatta BIO aux champignons</b> Petits pois BIO Fruit de saison BIO	Steak haché sauce pizzaïole Polenta <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b> Flan caramel	<b>Salade verte et maïs BIO</b> <b>Filet de colin MSC sauce forestière</b> <b>Purée de panais BIO</b> Crème anglaise Notre gâteau au cacao
<b>Goûter</b>				
Pain - chocolat Fromage blanc sucré Purée de fruits BIO	Madeleine Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO	Emmental Pain Purée de fruits BIO	Plumetis vanille Yaourt sucré Fruit de saison BIO	Pain - confiture Petit suisse aromatisé Fruit de saison BIO
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
		<i>Choix des enfants</i>		
<b>Salade verte BIO</b> <b>Poulet rôti Label Rouge</b> Pommes noisettes Crème dessert vanille	Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison BIO	<b>Chou BIO mayonnaise</b> Poulet Carottes BIO Salade de fruits	Notre pizza au fromage = Pates Carbonara Fruit de saison BIO	<b>Velouté de légumes BIO</b> <b>Blanquette de colin MSC (moules et crevettes)</b> <b>Riz IGP</b> Ananas au sirop
<b>Goûter</b>				
Galettes Saint Michel Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Pain - pâte à tartiner Yaourt sucré Purée de fruits BIO	Cake à la fraise Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	Pain - confiture Yaourt aromatisé Purée de fruits BIO	Saint morêt Pain Fruit de saison BIO

**Nos Pâtes sont 95% françaises**  
Les pâtes Bio sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

**Développement Durable**  
Du 18/09 au 08/10/2023  
Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
		<b>Choix des enfants</b>		
<b>Endives et maïs BIO</b> Potée de bœuf Pommes de terre Flan chocolat	Salade de coquillettes à l'italienne Bâtonnets de colin panés et citron <b>Carottes BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	Carottes râpées <b>Sauté de dinde label rouge dijonnaise</b> Pommes de terres rissolées Beignet chocolat	<b>Salade verte BIO</b> Gratin de saucisses fumées <b>et de spaetzles IGP</b> Notre moelleux aux quetsches	<b>Notre tortillas BIO de pommes de terre</b> <b>Brocolis BIO</b> Cotentin <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Goûter</b>				
Gaufre Yaourt sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	Vache picon Pain <b>Purée de fruits BIO</b>	Pain - confiture Fromage blanc aromatisé <b>Purée de fruits BIO</b>	Pain - pâte à tartiner Petit suisse sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	Fourré au chocolat Fromage blanc sucré <b>Purée de fruits BIO</b>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 01 Décembre
Nos rillettes de thon Gratin de gnocchis à la mozzarella <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Carottes râpées BIO</b> Lasagnes à la bolognaise Mousse au chocolat	<b>Salade verte BIO</b> <b>Moqueca de colin MSC</b> <b>Riz IGP</b> <b>Purée de pommes fraises BIO</b>	<b>Roti de porc hve</b> <b>Petits pois et champignons BIO</b> Gouda <b>Purée de pommes bananes BIO</b>	Notre feuilleté au fromage <b>Œufs durs BIO</b> <b>Epinards BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Goûter</b>				
Marbré Yaourt aromatisé <b>Purée de fruits BIO</b>	Bûche de chèvre à la coupe Pain <b>Fruit de saison BIO</b>	Palmito Petit suisse sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	Pain - chocolat Yaourt sucré <b>Fruit de saison BIO</b>	Pain - confiture Fromage blanc aromatisé <b>Purée de fruits BIO</b>

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

**Les atipik dans le Grand-Est**

Découvrez le menu basque SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE