



*Lundi 2 Octobre*

*Mardi 3 Octobre*

*Jeudi 5 Octobre*

*Vendredi 6 Octobre*



Tomates vinaigrette  
Faldfels  
Ratatouille Bio  
Vache picon  
Beignet au chocolat

Coloslaw de courgettes Bio  
et dès de brebis  
Ragoût de bœuf  
Pommes de terre rissolées  
Ramequin de fromage blanc nature et sucre

Concombres Bio au fromage blanc  
Rôti de porc  
Duo de lentilles et potirons  
Camembert à la coupe  
Purée de fruits Bio

Notre Clafoutis tomate-mozzarella  
Bâtonnets de colin et citron  
Brocolis Bio norman  
Emmental à la coupe  
Fruit Bio de saison

*Lundi 9 Octobre*

*Mardi 10 Octobre*

*Jeudi 12 Octobre*

*Vendredi 13 Octobre*

**LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le Fromage !**



France  
Salade verte Bio  
Croziflette  
Yaourt sucré  
Fruit Bio de saison

Amérique du Sud  
Fromage pané  
et tomates  
Quesadillas de dinde Label rouge  
(Galette foliées de dinde avec sauce  
mornay à l'emmental, maïs et tomate)  
Frites  
Ananas au sirop

Anglo Saxon  
Coloslaw de chou blanc Bio  
Rosbeef  
(rôti de boeuf au jus)  
Mac and cheese  
(macaronis au cheddar)  
Spécialoos  
Notre Cheese cake

Italie  
Pizza  
Risotto IGP  
de poisson au parmesan  
Petit suisse sucré  
Fruit Bio de saison

100% de notre riz est de Camarque Labelisé IGP

**Voyage avec le Fromage !**  
DU 10 AU 16 OCTOBRE  
Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la compasarte précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge** Viande de qualité supérieure



**Menu végétarien**

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