



Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
Pizza	Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives) et dès de brebis	Salade de pépinettes	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs)	Betteraves Bio
Jambon blanc Label Rouge	 Gratin	 Omelette BIO	Coucou de boulettes de bœuf et ses légumes	Merlu MSC sauce citron
Ratatouille napolitaine BIO	de coquillettes mozzarella	Haricots verts Bio	Camembert à la coupe	Galettes de légumes
Petit suisse sucré	Fruit de saison Bio	Ossau Iraty AOP à la coupe	Flan caramel	Edam
  Fruit de saison Bio	  Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio		Notre cake à la noix de coco

Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

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

 Tapenade sur toast	Carottes Bio râpées à la chermoula	Salade de maïs et pousses d'épinards	Guacamole avec toasts	Salade d'orge levantine
Pasta Bio à la norma Bio (aubergines)	Sauté de dinde Label Rouge yassa	Poissons, crevettes et coco à la polynésienne	Feijoadas de saucisses fumées	Colin MSC sauce Massala
Ramequin de fromage blanc et copeaux de chocolat façon stracciatella	Frites	Purée de patates douces Bio	Riz IGP	Samoussas de légumes
  Raisin Bio	Bûche de chèvre à la coupe	Palmier	Philadelphia	Petit suisse sucré
	Purée de pommes bananes Bio	Notre tapioca à la vanille	Notre brownie au noix	  Fruit de saison Bio



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






Le Menu de la Cantine



Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
Coleslaw Bio sauce cocktail Wok de bœuf Blé Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Macédoine Bio mayonnaise Tortilla de pommes de terre BIO  Epinards Bio moulinés Bûche du pilat à la coupe Beignet chocolat	Salade verte Bio et dès de mimolette Paupiette de veau sauce napolitaine Tortis Flan vanille	Salade de riz IGP au pesto Rôti de dinde Label Rouge au jus Courgettes Bio au fromage frais Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Notre clafoutis mozzarella Merlu MSC sauce colombo Pommes de terre grenailles Vache picon Fruit de saison Bio
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
 Salade de pois chiches Boulettes de blé thaï Purée de potirons Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées et dès d'emmental Ragoût de bœuf Macaronis Ramequin de fromage blanc et sucre	Taboulé Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis Bio mornay Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Cheese burger (steak haché)  Frites Smarties Crème dessert chocolat	



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est Halloween !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



 **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**
 **Aide UE à destination des écoles**

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