

Le Menu de la Cantine



lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi oo Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
Salade verte Bio	Salade de pois chiches	Salade de blé orientale	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Notre cake mozzarella légumes
Tortellinis Bio	Galopin de veau au jus	Ragoût de dinde Label Rouge	Jambon blanc Label Rouge	Colin MSC pané et citron
sauce tomate	Hoki sauce échalote	Ragoût de lentilles	Merlu sauce basilic	/
/	Carottes Bio sautées	Galettes de légumes	Purée de pommes de terre	Haricots verts Bio à l'ail
Crème anglaise	Camembert à la coupe	Coulommiers à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Yaourt sucré
Madeleine	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Flan chocolat	Fruit de saison Bio
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
FERIE	Salade de pépinettes	Carottes Bio râpées	Salade de lentilles	Salade verte Bio
	Saucisse de Francfort	Lamelles d'encornets sauce provençale	Nuggets de blé	et dès d'emmental
	Omelette	/	/	Tajine de bœuf
	Petits pois Bio	Riz IGP	Epinards Bio à la crème	Tajine de colin
	Brie à la coupe	Cotentin	Petit suisse sucré	Semoule
9	Fruit de saison Bio	Crème dessert vanille	Ananas Bio	Notre cake aux noisettes



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

l'ananas, un fruit de saison







IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





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



Le Menu de la Cantine



Lundi 18 Novembre

Œuf dur Bio mayonnaise



Macaronis + râpé

/

Brocolis Bio à la crème

Yaourt sucré



Fruit de saison Bio

Lundi 25 Novembre

Pizza au fromage

Paupiette de veau au jus

Hoki sauce forestière

Petits pois Bio

Camembert à la coupe

Purée de fruits Bio

Mardi 19 Novembre

Salade verte Bio

Curry coco de bœuf

Colin sauce curry

Riz IGP

Emmental à la coupe

Flan caramel

Mardi 26 Novembre

Rillettes de porc Rillettes de thon

Gratin de gnocchis

à la mozzarella

/

Petit suisse sucré

7 🕳

Fruit de saison Bio

Mercredi 20 Novembre

Taboulé

Notre omelette Bio soufflée à

,

Haricots verts Bio à l'huile d'olive

Brie à la coupe

Fruit de saison Bio

Mercredi 27 Novembre

Salade d'endives et maïs Bio

Hachis

parmentier

Parmentier de merlu

Gouda

Liégeois chocolat

Jeudi 21 Novembre

Sirop de menthe Bâtonnets de carottes Bio



Petit Iouis

Burger de bœuf

Burger végétal

Frites

Notre brownie chocolat et pommes

Heudi 28 Novembre

Salade de riz IGP mexicaine

Bâtonnets de colin MSC et citron

/

Carottes Bio sautées

Bûche de chèvre à la coupe

Fruit de saison Bio

Vendredi 22 Novembre

Salade de boulgour aux légumes

Merlu MSC sauce citron

/

Purée de potiron Bio

Chanteneige

Fruit de saison Bio

Vendredi 29 Novembre

vendreal 29 Movembre



et dès de mimolette

Boloanaise de lentilles

/

Tortis

Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes





Les menus plaisir

JEUDI 21 NOVEMBRE
Découvrez les menus
Sur L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE







IGP : Indication Géographique Protégée







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