



# Le Menu de la Cantine



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
 <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Tortellinis Bio</b> sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p><b>Hoki MSC sauce échalote</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b> Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Notre cake mozzarella légumes</b></p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p>Yaourt aux fruits</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	 <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio à la crème</b></p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Môret</p> <p><b>Notre cake aux noisettes</b></p>



**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*





Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p> Macaronis + râpé / Brocolis Bio à la crème</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Curry coco de bœuf Colin sauce curry</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Sirop de grenadine</b> <b>Bâtonnets de carottes Bio</b></p> <p> Burger de bœuf Burger végétal Frites</p> <p><b>Notre brownie chocolat et pommes</b></p>	<p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Purée de potiron Bio</b> <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Paupiette de veau au jus Hoki sauce forestière</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc Rillettes de thon Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>/</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade de riz IGP mexicaine</b> <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p>Yaourt sucré</p>	<p> <b>Salade verte Bio</b></p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>/</p> <p><b>Tortis Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)</p>

 **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



 **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.**