




Le Menu de la Cantine



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
 <p>Salade verte Bio Tortellinis Bio sauce tomate / Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pois chiches Hoki MSC sauce échalote / Carottes Bio sautées Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge Merlu sauce basilic Purée de pommes de terre Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes Colin MSC pané et citron / Haricots verts Bio à l'ail Yaourt aux fruits</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Saucisse de Francfort Omelette Petits pois Bio Brie à la coupe Purée de fruits Bio</p>	 <p>Nuggets de blé / Epinards Bio à la crème Petit suisse sucré Ananas Bio</p>	<p>Tajine de bœuf Tajine de colin Semoule Saint Môret Notre cake aux noisettes</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>Cœuf dur Bio mayonnaise</p> <p> Macaronis + râpé / Brocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Curry coco de bœuf Colin sauce curry</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Sirop de grenadine Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>Burger de bœuf Burger végétal Frites</p> <p></p> <p>Notre brownie chocolat et pommes</p>	<p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Purée de potiron Bio Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Paupiette de veau au jus Hoki sauce forestière</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Rillettes de porc Rillettes de thon Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de riz IGP mexicaine Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p> Salade verte Bio</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Tortis Bio</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.**