

Le Menu de la Cantine



lundi os Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi oo Novembre	Vendredi 07 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise			
Tortis Bio et râpé Bio	Merlu MSC sauce vierge	Rôti de porc	Bâtonnets de colin MSC panés et citron
sauce tomate paprika Bio	/	Quenelles Bio sauce tomate	/
/	Carottes sautées Bio	Pommes de terre rôties	Brocolis Bio à la crème
	Yaourt sucré	Saint Môret	Saint marcellin IGP à la coupe
Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Notre cake à la fleur d'oranger	Purée de fruits Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
		Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes Bio
Merlu MSC sauce tandoori		Saucisse de Francfort	et sa sauce fromagère
/		Bâtonnets de colin MSC panés et citron	Dahl de lentilles
Boulgour		Mouliné de butternut Bio	/
Carré de l'Est à la coupe			Riz IGP
Purée de fruits Bio		Fruit de saison Bio	Crème dessert chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.











IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure







Le Menu de la Cantine



Lundi 17 Novembre

Jambon blanc Label Rouge

Œuf dur Bio mayonnaise

Notre

Truffade

/

Purée de fruits Bio

Lundi 24 Novembre

Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes)

Poulet rôti Label Rouge

Saumon MSC sauce basilic

Macaronis et râpé

Flan caramel

Mardi 18 Novembre

Coleslaw de chou Bio sauce cocktail

Bolognaise de thon MSC

Coquillettes et râpé

Ramequin de fromage blanc nature et confiture

Mardi 25 Novembre

Salade de lentilles et pépinettes



Pané de blé

Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental

Fruit de saison Bio

Leudi 20 Novembre

Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio

Notre burger de bœuf



et Cheddar

Notre burger végétal

Frites

Notre gâteau Mystère (présence d'amandes)

Jeudi 27 Novembre

Potée de bœuf

Potée de flageolets

Purée de potiron Bio

Mimolette

Purée de fruits Bio

Vendredi 21 Novembre



Taboulé

Notre omelette soufflée à l'emmental Bio

/

Mouliné d'épinards Bio

Purée de fruits Bio

Vendredi 28 Novembre

Marmite de colin MSC, moules et crevettes

Riz IGP

Petit suisse sucré

Notre moelleux aux pépites de chocolat



Nos Pâtes sont 95% françaises

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







Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE





IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure





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.