



Le Menu de la Cantine



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis Bio sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Galopin de veau au jus Hoki sauce échalote</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de blé orientale</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge Ragoût de lentilles</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label Rouge Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron /</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Cotentin</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé /</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin</p> <p>Semoule</p> <p>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





Le Menu de la Cantine



Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise  Macaronis et râpé / Brocolis Bio à la crème Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Curry coco de bœuf Colin sauce curry Riz IGP Emmental à la coupe Flan caramel	Taboulé Notre omelette Bio soufflée à l'emmental  / Haricots verts Bio à l'huile d'olive Brie à la coupe Fruit de saison Bio	Sirop de menthe Bâtonnets de carottes Bio Petit louis  Burger de bœuf Burger Végétal Frites Notre brownie chocolat et pommes	Salade de boulgour aux légumes Merlu MSC sauce citron / Purée de potiron Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Pizza au fromage Paupiette de veau au jus Hoki sauce forestière Petits pois Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Rillettes de porc Gratin de gnocchis à la mozzarella / Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade d'endives Bio et maïs Hachis parmentier Parmentier de merlu Gouda Liégeois chocolat	Salade de riz IGP mexicaine Bâtonnets de colin MSC et citron / Carottes Bio sautées Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	 Salade verte Bio et dès de mimolette Bolognaise 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

