

# Le Menu de la Cantine



	Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi o6 Novembre	Vendredi 07 Novembre
	Œuf dur Bio mayonnaise	Salade de blé au pesto rouge	Salade verte Bio	Salade de pépinettes
<b>V</b> égé	Tortis Bio et râpé Bio	Galopin de veau	Rôti de porc	Bâtonnets de colin MSC panés et citron
	sauce tomate paprika Bio	Merlu MSC sauce vierge	Quenelles Bio sauce tomate	/
	/	Carottes sautées Bio	Pommes de terre rôties	Brocolis Bio à la crème
	Camembert à la coupe	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	Fruit de saison Bio
	Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
	Macédoine Bio mayonnaise		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	V <sub>ogé</sub> Dahl de lentilles
	Boulgour		Mouliné de butternut Bio	/
	Carré de l'Est à la coupe		Tartare	Riz IGP
	Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio	Crème dessert chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

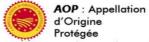




100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP













# Le Menu de la Cantine



# Lundi 17 Novembre

# Jambon blanc Label Rouge

Œuf dur Bio mayonnaise

#### Notre

Truffade

/

Salade verte Bio

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

Brie à la coupe

Flan caramel

# Mardi 18 Novembre

### Coleslaw de chou Bio sauce cocktail

#### Bolognaise de thon MSC

Coquillettes et râpé

Edam

Ramequin de fromage blanc nature et confiture

# Mardi 25 Novembre

Salade de lentilles et pépinettes



Pané de blé

,

#### Choux fleur Bio béchamel à l'emmental

Camembert à la coupe

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)

Heudi 27 Novembre

# Salade de betteraves et maïs Bio

Dès de mimolette

Potée de bœuf

Potée de flageolets

Purée de potiron Bio

Fruit de saison Bio

# Vendredi 21 Novembre



Taboulé

Notre omelette soufflée à l'emmental Bio

,

### Mouliné d'épinards Bio

Yaourt sucré

Ananas Bio

# Vendredi 28 Novembre

#### Salade verte Bio

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







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.