Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Salade de pépinettes	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade verte batavia Bio
Raviolis légumineuses épeautre Bio	Saucisse de Francfort	**Bâtonnets de colin MSC pané et citron**	et dés de mimolette
sauce tomate et râpé Bio	Mouliné de butternut Bio	Brocolis Bio à la crème	Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail
Végé Madeleine	Bûche du Pilat à la coupe	Carré Président	Boulgour
Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	**Notre moelleux aux poires**
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
Taboulé	Carottes Bio râpées	Pâté de campagne sans nitrite et cornichon	Tartinable de betteraves Bio et toast
Cordon bleu de dinde Bio	Végé Bolognaise de lentilles	Galopin de veau	**Merlu MSC sauce safranée**
Haricots verts Bio	Macaronis et râpé	Petits pois Bio	**Riz IGP**
Bûche mi-chèvre à la coupe	Petit suisse sucré	Tartare	**Saint Marcellin IGP à la coupe**
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Ananas Bio	Crème dessert au chocolat

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



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

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.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Pizza au fromage	Verre de sirop d'orange Salade verte batavia et maïs Bio	Salade de coquillettes au pesto
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio	Colin MSC meunière et citron	Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika)	Végé Nuggets de blé
Semoule	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	Potatoes	Gratin de butternut Bio
Brie à la coupe	Coulommiers à la coupe	Philadelphia	Edam
Flan caramel	Fruit de saison Bio	Ananas au sirop	Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Salade de betteraves maïs Bio	Jambon blanc Label Rouge sans nitrite	Tapenade sur toast	Salade verte batavia Bio
Bolognaise de thon MSC	Notre	Tajine de bœuf et pois chiches	Végé Chili de haricots rouges
Tortis et râpé	Truffade	Carottes Bio sautées	Riz IGP
Camembert à la coupe	Galette Saint Michel	Tartare	Bûche mi-chèvre à la coupe
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Liégeois vanille	Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de pépinettes	Carottes Bio râpées	Salade verte batavia Bio	Chou chinois Bio
Paupiette de veau	Poulet rôti Label Rouge	Végé Bâtonnets de mozzarella	Merlu MSC sauce tandoori
Mouliné de butternut Bio	Pommes de terre rissolées	Epinards Bio béchamel	Boulgour
Bûche du Pilat à la coupe	Fromage frais demi sel	Petit moulé	Gouda
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Notre cake à la fleur d'oranger	Fruit de saison Bio

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Le menu plaisir

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Menu Mexico

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

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.