





Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
 Œuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio Camembert à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau Carottes sautées Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc Pommes de terre rôties Saint môret Notre cake à la fleur d'oranger	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe  Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Macédoine Bio mayonnaise Merlu MSC sauce tandoori Boulgour Carré de l'Est à la coupe  Fruit de saison Bio		Pizza au fromage Saucisse de Francfort Mouliné de butternut Bio Tartare  Fruit de saison Bio	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère  Dahl de lentilles Riz IGP Crème dessert chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.




100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




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.



Le Menu de la Cantine

St André d'Olérargues



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Notre Truffade Salade verte Bio Purée de fruits bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC Coquillettes et râpé Edam Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar Frites Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)	 Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré  Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Macaronis et râpé Brie à la coupe Flan caramel	Salade de lentilles et pépinettes  Pané de blé Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Bio Dèc de mimolette Potée de bœuf Purée de potiron Bio  Fruit de saison Bio	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






Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
 <p>Taboulé</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p>   Fruit de saison Bio	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Dès d'emmental</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Polenta à l'emmental</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Notre cake mimolette colombo</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Yaourt sucré</p>   Fruit de saison Bio
Lundi 08 Décembre	Mardi 09 Décembre	Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
<p>Pâté de campagne</p> <p>Gratin de coquillettes Bio</p> <p>tomates et mozzarella</p> <p>Edam</p>   Fruit de saison Bio	<p>Salade de maïs thon MSC</p> <p>Steak haché</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de porc</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p>   Fruit de saison IGP	 <p>Salade verte Bio</p> <p>Dès de mimolette</p> <p>Pois chiches et ses légumes Bio aux épices</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Flan caramel</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



La clémentine, un fruit de saison

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE








Le Menu de la Cantine

St André d'Olérargues



Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Salade de lentilles et maïs Végé Omelette soufflée à l'emmental Bio Haricots verts Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de bœuf Macaronis et râpé Brie à la coupe Crème dessert vanille	Salade verte Bio, dès de mimolette et croûtons Mijoté de chapon Label Rouge sauce quenelles et cèpes Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine IGP 	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Tartare  Fruit de saison Bio

Repas de fin d'année

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bonnes fêtes de fin d'année!





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.