



| Lundi 06 Octobre | Mardi 07 Octobre | Jeudi 09 Octobre | Vendredi 10 Octobre |
|---|---|---|---|
| Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse Mouliné d'épinards Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio | Concombres au fromage blanc Bio Merlu MSC sauce safranée Semoule Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio | Salade verte Bio et dès d'emmental Nos lasagnes à la bolognaise de bœuf Flan chocolat | Pizza au fromage Nuggets de blé Courgettes Bio à la tomate Yaourt sucré Fruit de saison Bio |

| Lundi 13 Octobre | Mardi 14 Octobre | Jeudi 16 Octobre | Vendredi 17 Octobre |
|------------------|------------------|------------------|---------------------|
|------------------|------------------|------------------|---------------------|

LA SEMAINE DU GOÛT : *les trésors de la planète*

| | | | |
|---|--|--|--|
| Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Steak haché Pommes de terre rosties Kiri Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale | Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic et billes de mozzarella Jambon blanc Label Rouge Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat | Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleur Bio au curry Biscuit à la vanille Fruit de saison Bio | Salade Iceberg Bio Colin MSC et crevettes à la coco Riz IGP Petit suisse sucré Cake cacao fleur de sel IGP |
|---|--|--|--|

La Semaine du Goût
Du 13 au 17 octobre
Les trésors de la planète !

Bonnes vacances de la Toussaint



Le Menu de la Cantine

St André d'Olérargues




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



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 |
|---|---|---|---|
| <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Notre Truffade</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Purée de fruits bio</p> | <p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Edam</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p> | <p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Notre burger de bœuf et Cheddar</p> <p>Frites</p> <p>Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)</p>  | <p>Végé Taboulé</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Moulin d'épinards Bio</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Ananas Bio</p>  |
| Lundi 24 Novembre | Mardi 25 Novembre | Jeudi 27 Novembre | Vendredi 28 Novembre |
| <p>Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes)</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Flan caramel</p> | <p>Salade de lentilles et pépinettes</p> <p>Végé Pané de blé</p> <p>Choux fleur Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Camembert à la coupe</p>  <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Salade de betteraves et maïs Bio</p> <p>Dès de mimolette</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>  | <p>Salade verte Bio</p> <p>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p> |



Nos Pâtes sont 95% françaises

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





Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

