Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Pizza au fromage	Jambon blanc Label Rouge *Œuf dur mayonnaise*	Coleslaw de céleris Bio mayonnaise	Salade de tortis et lentilles aux légumes
Filet de Merlu MSC sauce provençale	Truffade	Steak haché sauce pizzaïole	Nuggets de blé
Falafels		*Dahl de lentilles*	
Purée de panais Bio		Polenta	Haricots verts Bio à l'échalote
Camembert à la coupe	Salade verte Bio	Pavé de Lozère à la coupe	Fromage fouetté
Fruit Bio de saison	Purée de pommes Bio artisanale	Flan caramel	**Notre gâteau au cacao**

Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
Carottes Bio râpées	Potage de l'Esterel Bio	Tapenade sur toast	Salade verte Bio iceberg
Poulet rôti Label Rouge	Parmentier de pois	Couscous de boulettes de bœuf	et dès de mimolette
Pané fromager		*Couscous de pois chiches*	**Colin MSC sauce citron**
Pommes noisette	à la purée de potiron Bio	et ses légumes	*Quenelles nature sauce aurore*
Lozère Vache à la coupe	Petit suisse sucré	Vache picon	**Riz IGP**
Flan chocolat	Fruit de saison Bio	Fruit Bio de saison	Ramequin de yaourt aromatisé de Lozère

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Développement Durable

Du 18 /09 au 08/10/2023

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

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.

TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
Œuf dur mayonnaise	Coleslaw de panais Bio sauce cocktail	Salade verte iceberg Bio	Taboulé d'hiver
Dahl de lentilles	Potée de taureau	Gratin de saucisses fumées	**Bâtonnets de colin MSC panés et citron**
Carottes Bio persillées	*Mitonné de flageolet*	**et spaetzles IGP**	*Bâtonnets de mozzarella*
Cotentin	Galettes de légumes	*Gratin de spaetzles au fromage*	Purée de chou fleur Bio
Fruit de saison Bio	Bûche de chèvre à la coupe	**Munster AOP à la coupe**	Yaourt aromatisé de Lozère
	Flan chocolat	**Notre moelleux aux mirabelles et au yaourt de Lozère**	Fruit de saison Bio
Lundi 27 Novembre	**Mardi 28 Novembre**	**Jeudi 30 Novembre**	**Vendredi 1er Décembre**
Salade verte iceberg Bio	Salade de maïs	Notre cake colombo	Notre tartinable de morue
et dés de brebis	**Notre tortillas de pommes de pommes de terre**	Rôti de porc	*Notre tartinable de pois chiches*
Lasagnes	Epinards Bio moulinés	*Pané de blé*	Gratin de gnocchis Bio
à la bolognaise	Coulommiers à la coupe	Petits pois Bio champignons	à la mozzarella
Lasagnes à la bolognaise de soja	Fruit de saison Bio	Petit suisse sucré	Gouda
Ramequin de fromage blanc et sucre Bio équitable		Fruit de saison Bio	Purée de pommes poire Bio artisanale

menu Grand Est



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

Les atipik dans le Grand-Est

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



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.