Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 4 Décembre	Mardi 5 Décembre	Jeudi 7 Décembre	Vendredi 8 Décembre
Taboulé d'hiver	Potage de légumes Bio	Salade verte iceberg Bio	Betteraves Bio vinaigrette
Tajine de bœuf	Jambon Label rouge	et dès de brebis	Beignets de calamars et citron
Tajine de pois chiches	*Galette de blé-épinards*	Axoa de pois	*Pané fromager*
Carottes Bio aux oignons	Coquillettes		Purée de potirons Bio
Bûche de chèvre à la coupe	Lozère Vache à la coupe	Riz IGP	Edam
Fruit Bio de saison	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé de Lozère	Notre Gâteau aux châtaignes des Cévennes
Lundi 11 Décembre	**Mardi 12 Décembre**	**Jeudi 14 Décembre**	**Vendredi 15 Décembre**
Potage de l'Esterel Bio	Carottes Bio râpées	Notre clafoutis aux légumes	Salade verte Bio iceberg et dés de mimolette
Tartiflette Bio	Blé pilaf et râpé	Steak haché	Merlu MSC sauce provençale
Tartiflette au fromage	Haricots verts Bio persillés	*Galette de soja*	*Quenelles sauce provençale*
Yaourt sucré de Lozère	Crème anglaise	Purée de pommes de terre Bio	Macaronis
Fruit Bio de saison	Madeleine	Petit moulé	Ramequin de fromage blanc nature local
		Fruit Bio de saison	et sucre Bio équitable

DU LOCAL DANS MA CANTINE

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

L'hiver arrive !

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 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
Pâté de campagne *Tapenade sur toast*	Betteraves Bio vinaigrette	Noël ! Palet de chèvre pané et mâche	Salade de pépinettes
Notre Omelette soufflée au fromage	Bolognaise de lentilles	Chapon Label Rouge sauce vanille	Bâtonnets de colin et citron
Epinards Bio moulinés	Tortis	Rosties de pommes de terre *Rosties de pommes de terre - petits pois et champignons*	*Bâtonnets de mozzarella* Purée de brocolis Bio
Cotentin	Petit suisse sucré	Notre fondant chocolat - spéculoos et sa chantilly	Pavé de Lozère à la coupe
Purée de pommes poire Bio Artisanale	Fruit Bio de saison	Friandises de Noël et clémentine Bio	Fruit Bio de saison

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

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.