

Le Menu de la Cantine





	Lundi os Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi o6 Novembre	Vendredi 07 Novembre
	Œuf dur Bio mayonnaise	Salade de blé au pesto rouge	Salade verte Bio	
Végé	Tortis Bio et râpé Bio	Galopin de veau	Rôti de porc	Bâtonnets de colin MSC panés et citron
	sauce tomate paprika Bio	Merlu MSC sauce vierge	Quenelles Bio sauce tomate	/
	/	Carottes sautées Bio	Pommes de terre rôties	Brocolis Bio à la crème
				Saint Marcellin IGP à la coupe
	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Notre cake à la fleur d'oranger	Fruit de saison Bio
	Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
			Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes Bio
	Merlu MSC sauce tandoori		Saucisse de Francfort	et sa sauce fromagère
	/		Bâtonnets de colin MSC panés et citron	Dahl de lentilles
	Boulgour		Mouliné de butternut Bio	/
	Carré de l'Est à la coupe			Riz IGP
	Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio	Crème dessert chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

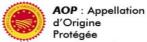




100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP













Le Menu de la Cantine



Jeudi 20 Novembre Lundi 17 Novembre Mardi 18 Novembre Vendredi 21 Novembre Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Taboulé Carottes râpées Bio Notre Bolognaise de thon MSC Notre burger de bœuf Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Truffade et Cheddar Coquillettes et râpé Notre burger végétal Mouliné d'épinards Bio **Frites** Ramequin de fromage blanc nature et Notre gâteau Mystère Purée de fruits bio Ananas Bio confiture Mardi 25 Novembre Jeudi 27 Novembre Lundi 24 Novembre Vendredi 28 Novembre Mélange de crudités Bio Salade de lentilles et pépinettes Salade verte Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Pané de blé Potée de bœuf Marmite de colin MSC, moules et crevettes Saumon MSC sauce basilic Potée de flageolets Macaronis et râpé Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Purée de potiron Bio Riz IGP Mimolette Flan caramel Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio 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



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





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.