Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE — Saint Victor — Lacoste

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail		Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade verte batavia Bio
Raviolis légumineuses épeautre Bio	Saucisse de Francfort	**Bâtonnets de colin MSC pané et citron**	Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail
sauce tomate et râpé Bio	*Saucisse végétale*	/	*Merlu MSC sauce curry*
/	Mouliné de butternut Bio	Brocolis Bio à la crème	Boulgour
	Bûche du Pilat à la coupe		
Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	**Notre moelleux aux poires**
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
Taboulé		Pâté de campagne sans nitrite et cornichon	
		Tranche végétale et cornichon	
Cordon bleu de dinde Bio	Bolognaise de lentilles	Galopin de veau	**Merlu MSC sauce safranée**
Pané fromager	/	*Colin MSC sauce vierge*	/
Haricots verts Bio	Macaronis et râpé	Petits pois Bio	**Riz IGP**
	Petit suisse sucré		**Saint Marcellin IGP à la coupe**
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Ananas Bio	Crème dessert au chocolat

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

L'ananas, un fruit de saison



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

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.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Saint Victor la Coste

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio	Pizza au fromage	Verre de sirop d'orange	Salade de coquillettes au pesto
Couscous de pois chiches et ses légumes Bio	Colin MSC meunière et citron	Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomate, poivrons, paprika)	Végé Nuggets de blé
Semoule	/	*Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava*	/
Brie à la coupe	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	Menu Mexico Potatoes	Gratin de butternut Bio
Flan caramel	Fruit de saison Bio	Philadelphia	Fruit de saison Bio
		Ananas au sirop	
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Bolognaise de thon MSC	Tranche végétale	Tapenade sur toast	Salade verte batavia Bio
/	Notre	Tajine de bœuf et pois chiches	Chili de haricots rouges
Tortis et râpé	Truffade	*Tajine de colin MSC et pois chiches*	Végé /
Petit Louis tartine	/	Carottes Bio sautées	Riz IGP
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Liégeois vanille	Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de pépinettes	Carottes Bio râpées		
Paupiette de veau	Poulet rôti Label Rouge	Végé Bâtonnets de mozzarella	Merlu MSC sauce tandoori
Crêpe au fromage	*Colin MSC sauce vierge*	/	/
Mouliné de butternut Bio	Pommes de terre rissolées	Epinards Bio béchamel	Boulgour
		Petit moulé	Gouda
Fruit de saison Bio	Yaourt nature	Notre cake à la fleur d'oranger	Fruit de saison Bio

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Le menu plaisir

Rendez-vous sur l'application Terres de Cuisine

Menu Mexico

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

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.