

Le Menu de la Cantine



Lundi 6 Novembre

Mardi 7 Novembre

Leudi 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

Falafels

Steak haché sauce pizzaïole

Dahl de lentilles

Polenta

Nuggets de blé

Purée de panais Bio

Salade verte Bio

Haricots verts Bio à l'échalote

Pavé de Lozère à la coupe

Fromage fouetté

Camembert à la coupe

Purée de pommes Bio artisanale

Flan caramel

Notre gâteau au cacao



Mardi 14 Noeumbre

Leudi 16 Novembre

Vendredi 17 Novembre



Potage de l'Esterel Bio

Tapenade sur toast Couscous de boulettes de bœuf Salade verte Bio iceberg et dès de mimolette

Quenelles nature sauce aurore



Pommes noisette

Parmentier de pois

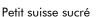
Couscous de pois chiches

à la purée de potiron Bio

et ses légumes

Colin MSC sauce citron

Vache picon



Riz IGP



Lozère Vache à la coupe

Fruit de saison Bio



Fruit Bio de saison



Ramequin de yaourt aromatisé de Lozère

Flan chocolat



Les pâtes <mark>Bio</mark> sont fabriquées en





Déveloggement Durable

Du 18 /09 au 08/10/2023

Suivez nous sur L'APPLICATION **TERRES DE CUISINE**



95% françaises

région Vaucluse et Rhône-Alpes



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.



Végé

Le Menu de la Cantine



Lundi 20 Novembre

Œuf dur mayonnaise

Dahl de lentilles



Cotentin



Fruit de saison Bio

Lundi 27 Novembre

Salade verte iceberg Bio

et dés de brebis Lasagnes

à la bolognaise

Lasagnes à la bolognaise de soja

Ramequin de fromage blanc et sucre Bi équitable

Mardi 21 Novembre

Coleslaw de panais Bio sauce cocktail

Potée de taureau

Mitonné de flageolet

Galettes de légumes

Bûche de chèvre à la coupe

Flan chocolat

Mardi 28 Novembre



Notre tortillas de pommes de pommes de terre

Epinards Bio moulinés

Coulommiers à la coupe



Fruit de saison Bio



Aeudi 23 Novembre

Salade verte iceberg Bio

Gratin de saucisses fumées

et spaetzles IGP

Gratin de spaetzles au fromage

Munster AOP à la coupe

Notre moelleux aux mirabelles et au yaourt de Lozère

Heudi 30 Novembre

Notre cake colombo

Rôti de porc

Pané de blé

Petits pois Bio champignons

Petit suisse sucré



Gran,

Fruit de saison Bio



Vendredi 24 Novembre

Taboulé d'hiver

Bâtonnets de colin MSC panés et citron

Bâtonnets de mozzarella

Purée de chou fleur Bio

Yaourt aromatisé de Lozère

Fruit de saison Bio 📸 🥌



Vendredi 1er Décembre

Notre tartinable de morue Notre tartinable de pois chiches

Gratin de gnocchis Bio

à la mozzarella

Gouda

Purée de pommes poire Bio artisanale



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









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.