

## Le Menu de la Cantine



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise	Salade de blé au pesto rouge	Tartinable de pois chiches et toast	Salade verte Bio	
Tortis Bio et râpé Bio	Galopin de veau	Pain de viande de bœuf	Rôti de porc	Bâtonnets de colin MSC panés et citron
sauce tomate paprika Bio	Merlu MSC sauce vierge	Notre omelettre soufflée à l'emmental Bio	Quenelles Bio sauce tomate	/
Végé /	Carottes sautées Bio	Haricots verts Bio	Pommes de terre rôties	Brocolis Bio à la crème
				Saint Marcellin IGP à la coupe
Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Notre cake à la fleur d'oranger	Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
			Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes Bio
Merlu MSC sauce tandoori		Notre frittata Bio aux oignons	Saucisse de Francfort	et sa sauce fromagère
/		/	Bâtonnets de colin MSC panés et citron	Dahl de lentilles
Boulgour		Pommes de terre rissolées	Mouliné de butternut Bio	/
Carré de l'Est à la coupe		V <sub>égé</sub> Saint bricet		Riz IGP
Fruit de saison Bio		Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Crème dessert chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



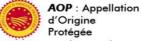


100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP





IGP : Indication Géographique 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.



## Le Menu de la Cantine



lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Œuf dur Bio mayonnaise	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail		Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio	V <sub>égé</sub> Taboulé
Notre	Bolognaise de thon MSC	Wok de dinde Label Rouge	Notre burger de bœuf	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio
Truffade	/	Wok de lentilles corails	et Cheddar 💍 📆	/
/	Coquillettes et râpé	Petits pois Bio	Notre burger végétal	Mouliné d'épinards Bio
		Bûche mi-chèvre à la coupe	Frites	
Purée de fruits bio	Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Fruit de saison Bio	Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)	Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes)	Salade de lentilles et pépinettes			Salade verte Bio
Poulet rôti Label Rouge	V <sub>égé</sub> Pané de blé	Boulettes de bœuf sauce provençale	Potée de bœuf	Marmite de colin MSC, moules et crevettes
Saumon MSC sauce basilic	/	Quenelles Bio sauce provençale	Potée de flageolets	/
Macaronis et râpé	Choux fleur Bio béchamel à l'emmental	Semoule	Purée de potiron Bio	Riz IGP
		Saint Bricet	Mimolette	
Flan caramel	Fruit de saison Bio	Ananas au sirop	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux pépites de chocolat



## Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes <mark>Bio</mark> 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.