Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Caumont sur Durance

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio Végé / Fromage blanc sucré	Saucisse de Francfort *Saucisse végétale* Mouliné de butternut Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Pain de viande de bœuf et ketchup *Pané de blé et ketchup* Carottes Bio sautées Fruit de saison Bio	Salade de pommes de terre mayonnaise **Bâtonnets de colin MSC pané et citron** / Brocolis Bio à la crème Fruit de saison Bio	Salade verte batavia Bio Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail *Merlu MSC sauce curry* Boulgour **Notre moelleux aux poires**
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
Taboulé Cordon bleu de dinde Bio *Pané fromager* Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Bolognaise de lentilles Végé / Macaronis et râpé Petit suisse sucré Purée de fruits Bio	FERIE	Pâté de campagne et cornichon *Tranche végétale et cornichon* Galopin de veau *Colin MSC sauce vierge* Petits pois Bio Ananas Bio	**Merlu MSC sauce safranée** / **Riz IGP** **Saint Marcellin IGP à la coupe** 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

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio *Couscous de pois chiches et ses légumes Bio* Semoule Brie à la coupe Flan caramel	Pizza au fromage Colin MSC meunière et citron / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Tartinable de pois chiches sur toast Notre omelette au four aux oignons Bio / Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Verre de sirop d'orange Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomate, poivrons, paprika) *Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava* Potatoes Philadelphia Ananas au sirop	Nuggets de blé / Gratin de butternut Bio Edam Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Bolognaise de thon MSC / Tortis et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge *Tranche végétale* Notre Truffade / Purée de fruits Bio	Beignets de calamars et citron / Petits pois Bio Mimolette Yaourt aromatisé	Tapenade sur toast Tajine de bœuf et pois chiches *Tajine de colin MSC et pois chiches* Carottes Bio sautées Liégeois vanille	Salade verte batavia Bio Chili de haricots rouges / Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Mercredi 2 Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de pépinettes Paupiette de veau *Crêpe au fromage* Mouliné de butternut Bio Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge *Colin MSC sauce vierge* Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé	Radis Bio-beurre Macaronis et râpé à la carbonara de porc *à la carbonara de saumon MSC* Crème dessert à la vanille	Bâtonnets de mozzarella / Epinards Bio béchamel Petit moulé Notre cake à la fleur d'oranger	Merlu MSC sauce tandoori / Boulgour Gouda 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

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

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.