

## Le Menu de la Cantine





lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi o6 Novembre	Vendredi o7 Novembre
CEuf dur Bio mayonnaise	Salade de blé au pesto rouge	Tartinable de pois chiches et toast		
Tortis Bio et râpé Bio	Merlu MSC sauce citron	Pain de viande de bœuf	Rôti de porc	Colin MSC sauce vierge
sauce tomate paprika Bio	/	Notre omelettre soufflée à l'emmental Bio	Pané de blé	/
/	Carottes sautées Bio	Haricots verts Bio	Pommes de terre rôties	Brocolis Bio à la crème
			Saint môret	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
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre Pizza au fromage	Vendredi 14 Novembre  Bâtonnets de carottes Bio
Lundi 10 Novembre  Merlu MSC sauce tandoori	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre  Vegé  Notre frittata Bio aux oignons		Bâtonnets
	Mardi 11 Novembre	Vegé	Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes Bio
	Mardi 11 Novembre	Vegé	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Bâtonnets de colin MSC panés et	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère
Merlu MSC sauce tandoori	Mardi 11 Novembre	Notre frittata Bio aux oignons	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Bâtonnets de colin MSC panés et citron	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

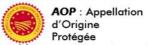




100% de notre riz é est de Camargue Labélisé IGP













## 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 corail	et Cheddar	/
/	Coquillettes et râpé	Petits pois Bio	Notre burger végétal	Epinards Bio mornay
		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)	Fruit de saison 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 vinaigrette			
Poulet rôti Label Rouge	V <sub>égé</sub> Pané de blé	Colin MSC sauce provençale	Potée de bœuf	Marmite de colin MSC, moules et crevettes
Saumon MSC sauce basilic	/	/	Potée de flageolets	/
Macaronis et râpé	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	Semoule	Purée de potiron Bio	Riz IGP
		Saint Bricet	Mimolette	Petit suisse sucré
Flan caramel	Fruits 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.