

Le Menu de la Cantine



| Lundi 01 Décembre | Mardi oz Décembre | Mercredi 03 Décembre | Jeudi 04 Décembre | Vendredi 05 Décembre |
|--|--|---------------------------|---------------------------------------|---|
| Vope | Coleslaw de chou Bio sauce cocktail | | | Notre cake mimolette colombo |
| Nuggets de blé | Saucisse de Toulouse | Merlu MSC sauce tandoori | Loubia de bœuf | Colin MSC sauce provençale |
| / | Colin MSC sauce basilic | / | Loubia de haricots blancs | / |
| Haricots verts Bio | Purée de pommes de terre | Mouliné de butternut Bio | Polenta à l'emmental | Carottes sautées Bio |
| Brie à la coupe | | Saint môret | Gouda | |
| Fruit de saison Bio | Crème dessert chocolat | Fruit de saison Bio | Ramequin de fromage blanc et sucre | Fruit de saison Bio |
| Lundi 08 Décembre | Mardi 09 Décembre | Mercredi 10 Décembre | Jeudi 11 Décembre | Vendredi 12 Décembre |
| Pâté de campagne Œuf dur Bio mayonnaise | | 20 | Pizza au fromage | Vege |
| Gratin de tortis Bio | Steak haché | Risotto IGP | Emincé de porc | Pois chiches et ses légumes Bio aux épices |
| tomates et mozzarella | Colin MSC sauce tomate basilic | au saumon MSC | Hoki MSC sauce citron | Semoule Bio |
| / | Petits pois Bio | / *** | Brocolis Bio à la crème | / |
| | Camembert à la coupe | Père Noël en chocolat | | Mimolette |
| Fruit de saison Bio | Purée de fruits Bio | Notre fondant au chocolat | Fruit de saison IGP | Flan caramel |







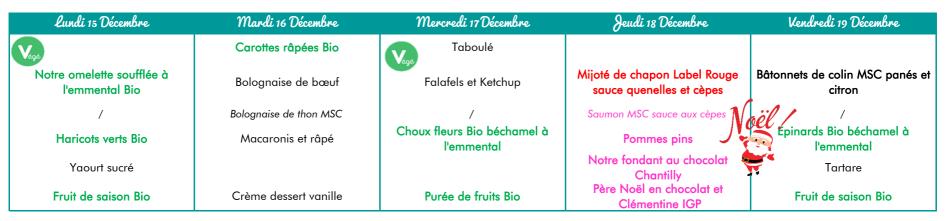


















IGP : Indication Géographique Protégée



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.