



Le Menu de la Cantine




Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Velouté de potirons Bio</p> <p>Végé Cappelletti Bio </p> <p>sauce tomate</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Taboulé</p> <p>Loubia de bœuf </p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Galette de blé épinards</p> <p> Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Madeleine</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature </p> <p>et crème de châtaignes</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Pané fromager</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison </p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p> Tajine de poulet Label Rouge</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p> Lozère vache à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison </p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Végé Nuggets de blé</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>Menu Cuba Festival MIAM</p> <p>Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Picadillo de bœuf Picadillo végétal</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre gâteau à l'ananas</p>



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





Le Menu de la Cantine



Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
 Œuf dur mayonnaise Macaronis et râpé Brocolis Bio à la crème Bûche de chèvre à la coupe  Fruit Bio de saison  	Salade verte Bio et dés de mimolette Curry coco de bœuf  Curry coco de lentilles corail Semoule Ramequin de fromage blanc et confiture Locale 	Burger Party  Sirop de menthe Bâtonnets de carottes Bio Petit louis Burger de bœuf Burger végétal Frites Notre brownie chocolat et pommes	Salade de pois chiches Merlu MSC sauce citron Boulettes de blé thai Purée de potiron Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison  
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
 Pizza au fromage  Saucisse de Toulouse Galettes de soja Petits pois Bio Fromage fouetté  Purée de fruits Bio artisanale	Rillettes de porc Tapenade sur toast Dahl de lentilles Riz IGP  Pavé de Lozère à la coupe  Fruit Bio de saison  	Salade verte Bio et maïs et dés d'emmental Parmentier Bio  de brandade Parmentier végétal  Ramequin de fromage blanc et sucre Bio équitable	 Velouté Breton Gratin de coquillettes à la mozzarella Petit suisse sucré Fruit Bio de saison  



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**




Les menus plaisir

JEUDI 21 NOVEMBRE
 Découvrez les menus **SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE**

