



Le Menu de la Cantine



Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>MENUS MONSTRES</p> <p>Gratin monstrueux de anocchis et aux lardons</p> <p>Mimolette</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	<p>Férié</p>
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	 <p>Raviolis Bio</p> <p>au potimarron</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p>







100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
 <h2>LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"</h2> 			
 <p>Carottes Bio râpées Dhal de lentilles Riz IGP</p> <p>Coupe Île flottante</p>	<p>Taboulé d'hiver Steak haché</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette</p> <p>Ramequin de fromage blanc Local</p>	<p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Choux fleur Bio norman</p> <p>Vache picon</p> <p>Notre gâteau à la fève de Tonka</p>
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
<p>Loubia de veau aux haricots blancs</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gratin de Tortellinis à la mozzarella</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Notre Cake à l'emmental</p> <p>Œuf dur Bio</p> <p>Epinards Bio moulinsés et croûtons</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Coquillettes en gratin</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Semaine européenne de la réduction des déchets

