Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
Tomates vinaigrette Falafels Ratatouille Bio Beignet au chocolat	Coleslaw de courgettes Bio Ragoût de bœuf Pommes de terre rissolées Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Rôti de porc Duo de lentilles et potirons Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Notre Clafoutis tomate-mozzarella Bâtonnets de colin et citron Brocolis Bio mornay Fruit Bio de saison
Lundi 9 Octobre	**Mardi 10 Octobre**	**Jeudi 12 Octobre**	**Vendredi 13 Octobre**
LA SEMAINE DU GOÛT : *Voyage avec le fromage !*			
France Salade verte Bio Croziflette Fruit Bio de saison	Amérique du Sud Tomates Quesadillas de dinde Label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate) Frites Ananas au sirop	Anglo Saxon Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef (rôti de boeuf au jus) Mac and cheese (macaronis au cheddar) Notre Cheese cake	Italie Pizza Risotto IGP de poisson au parmesan Fruit Bio de saison

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Voyage avec le fromage !
Du 10 au 16 octobre
Découvrez les menus sur l'application Terres de Cuisine

LA SEMAINE DU GOÛT

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
Aide UE à destination des écoles

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.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
Notre fritata aux légumes Bio	Carottes Bio râpées	Taboulé	
Galettes de légumes	Saucisse de Francfort	Poulet rôti Label rouge	Filet de merlu MSC sauce provençale
Gouda	Purée de pommes de terre	Haricots verts Bio à l'origan	Riz IGP
Fruit Bio de saison	Crème dessert vanille	Flan chocolat	Bûche de chèvre à la coupe
			Fruit Bio de saison

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

Bonnes vacances

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

Aide UE à destination des écoles

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.