














Le Menu de la Cantine




Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Pizza au fromage Filet de Merlu MSC sauce provençale Falafels Purée de panais Bio Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison	Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise Truffade Salade verte Bio  Fruit Bio de saison	Coleslaw de céleris Bio mayonnaise Steak haché sauce pizzaïole Dahl de lentilles Polenta  Pavé de Lozère à la coupe Flan caramel	Salade de tortis et lentilles aux légumes  Nuggets de blé Haricots verts Bio à l'échalote Fromage fouetté Notre gâteau au cacao
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
 Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge Pané fromager Pommes noisette  Lozère Vache à la coupe Flan chocolat	Potage de l'Esterel Bio  Parmentier de pois à la purée de potiron Bio  Petit suisse sucré  Fruit de saison Bio	Tapenade sur toast Couscous de boulettes de bœuf Couscous de pois chiches et ses légumes Vache picon  Fruit Bio de saison	Salade verte Bio iceberg et dès de mimolette Colin MSC sauce citron Quenelles nature sauce aurore Riz IGP  Ramequin de yaourt aromatisé de Lozère



Nos Pâtes sont 95% françaises

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



Développement Durable

Du 18/09 au 08/10/2023

Suivez nous sur
L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Le Menu de la Cantine



Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
<p>Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>local</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Cotentin</p> <p>local</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de panais Bio sauce cocktail</p> <p>Potée de taureau</p> <p>Mitonné de flageolet</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade verte iceberg Bio</p> <p>Gratin de saucisses fumées</p> <p>et spaetzles IGP</p> <p>Gratin de spaetzles au fromage</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux mirabelles et au yaourt de Lozère</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>local</p> <p>Purée de chou fleur Bio</p> <p>local</p> <p>Yaourt aromatisé de Lozère</p> <p>local</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1er Décembre
<p>Salade verte iceberg Bio</p> <p>et dés de brebis</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Lasagnes à la bolognaise de soja</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre Bio équitable</p> <p>local</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Notre tortillas de pommes de pommes de terre</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>local</p>	<p>Notre cake colombo</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Panê de blé</p> <p>Petits pois Bio champignons</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>local</p>	<p>Notre tartinable de morue</p> <p>Notre tartinable de pois chiches</p> <p>Gratin de gnocchis Bio</p> <p>à la mozzarella</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pommes poire Bio artisanale</p> <p>local</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




Les atipik dans le Grand-Est

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

