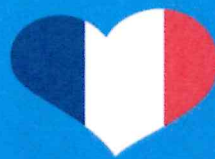


Le Menu de la Cantine

Carnoux

Lundi 01 Décembre	Mardi 02 Décembre	Mercredi 03 Décembre	Jeudi 04 Décembre	Vendredi 05 Décembre
 Nuggets de blé Haricots verts Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Saucisse de Toulouse Colin MSC sauce basilic Frites Liégeois chocolat	Galopin de veau Mouliné de butternut Bio Emmental Bio Ananas Bio	Salade verte Bio Loubia de bœuf Polenta Ramequin de fromage blanc et sucre	Notre cake mimolette colombo Colin MSC pané et citron Carottes sautées Bio 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 Gratin de coquillettes Bio tomates et mozzarella Fruit de saison Bio	Steak haché Petits pois Bio Ortolan Bio à la coupe Purée de poires Bio	Risotto IGP au saumon MSC Père Noël en chocolat Notre fondant au chocolat	Emincé de bœuf Bio Brocolis Bio à la crème Gouda Bio Fruit de saison IGP	Salade verte Bio Pois chiches et ses légumes Bio aux épices Semoule Bio Flan caramel



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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



La clémentine,
un fruit de saison

Découvrez les menus
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE





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

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine

Carnoux


Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Mercredi 17 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
Notre omelette soufflée à l'emmental Bio  Haricots verts Bio Carré fromager Bio à la coupe Fruit de saison Bio 	Carottes râpées Bio Sauté de bœuf Bio Macaronis et râpé Crème dessert vanille	Taboulé  Falafels et Ketchup Choux fleur Bio béchamel à l'emmental  Purée de fraises Bio	Mijoté de chapon Label Rouge sauce aux quenelles et aux cèpes Pommes pins Notre fondant au chocolat Chantilly Père Noël en chocolat et Clémentine IGP	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Saint Nectaire AOP à la coupe  Fruit de saison Bio 
Lundi 22 Décembre	Mardi 23 Décembre	Mercredi 24 Décembre	Jeudi 25 Décembre	Vendredi 26 Décembre
Lundi 29 Décembre	Mardi 30 Décembre	Mercredi 31 Décembre	Jeudi 1er Janvier	Vendredi 02 Janvier
Carottes râpées Bio Ragoût de bœuf Bio Pommes de terre Liégeois vanille	Notre frittata Bio aux oignons Mouliné d'épinards Bio Saint Nectaire AOP Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Saumon MSC sauce tomate Frites  Brownie à découper		Lamelles d'encornets sauce tandoori Semoule Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de bananes Bio

Repas de fin d'année

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Bonnes fêtes de fin d'année!

