Le Menu de la Cantine

Carnoux

TERRES DE CUISINE

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Salade verte batavia Bio				Tapenade sur toast
Financière de bœuf Bio et quenelles	Colin MSC meunière et citron	Sauté de dinde Label Rouge sauce champignons	Saucisse de Toulouse *Terrine de merlu MSC*	Tortis semi-complets Bio
Riz IGP Bio	Brocolis Bio à la crème	Pommes pin	Lentilles	sauce paprika Bio et râpé
	Saint Marcellin IGP à la coupe	Papillotes	Chanteneige Bio	Végé
Ramequin de fromage blanc Bio et confiture de fraise	Fruit de saison Bio	Gaufres et pâte à tartiner Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
		Salade verte batavia Bio		Pizza au fromage
Notre omelette au four à l'emmental Bio Végé	Jambon blanc Label Rouge *Tranche végétale*	Crêpe au fromage	Sauté de dinde Label Rouge sauce aux cèpes	Beignets de calamars et citron
Carottes Bio sautées	Coquillettes et râpé	Epinards Bio branches à la crème	Pommes duchesse	Haricots verts Bio
Coulommiers Bio à la coupe	Emmental Bio	Végé	Notre gâteau aux épices de Noël, chantilly et copeaux de chocolat	
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Liégeois au chocolat	Figurine en chocolat et Clémentine IGP de Corse	Fruit de saison Bio





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.

TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Carnoux

Lundi 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	Vendredi 25 Décembre
Colin MSC pané et citron	Carottes Bio râpées	Rôti de porc	Notre Burger de bœuf et cheddar	FERIE
Mouliné de potirons Bio	Curry rouge de lentilles corail	*Merlu MSC sauce vierge*	Pomme de terre smiley	
Saint Morêt Bio	Végé Riz IGP	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	Papillottes	
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Bûche de chèvre Bio à la coupe	Clémentine IGP de Corse	
		Fruit de saison Bio		

Noël !

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Bonnes fêtes de fin d'année !

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.