



Le Menu de la Cantine Carnoux




Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
<p>Tortis Bio et râpé Bio </p> <p>sauce tomate paprika Bio</p> <p>Emmental Bio  </p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Galopin de veau</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Tartinable de pois chiches et toast</p> <p>Pain de viande de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Frites</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger  </p>	<p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe  </p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
<p>Merlu MSC sauce tandoori</p> <p>Boulgour</p> <p>Ortolan Bio à la coupe  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>		<p>Notre frittata Bio aux oignons </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Bâtonnets de carottes Bio</p> <p>et sa sauce fromagère</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.




100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



 **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.



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
<p>Notre Truffade</p> <p>Ortolan Bio à la coupe </p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Wok de dinde Label Rouge</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Notre burger de bœuf et Cheddar</p> <p>Frites </p> <p>Notre gâteau Mystère (présence d'amandes)</p>	<p> Taboulé</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Ananas Bio </p>
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
<p>Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes)</p> <p>Escalope de poulet Label Rouge</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>Flan caramel</p>	<p> Pané de blé</p> <p>Choux fleur Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Comté AOP à la coupe </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Boulettes de bœuf sauce provençale</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Potée de bœuf</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>

 **Nos Pâtes sont 95% françaises**

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

 

 **J'ai la patate!**

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE 