

Le Menu de la Cantine





Lundi 06 Octobre

Salade de pépinettes

Sauté de bœuf

Mouliné d'épinards Bio

de saison Bio

Lundi 13 Octobre

Mardi 07 Octobre

Merlu MSC sauce safranée

Semoule

Saint Marcellin IGP à la coupe

Purée de fruits Bio

Mardi 14 Octobre

Mercredi 08 Octobre

Salade de pois chiches

Notre omelette soufflée à l'emmental Bio

Carottes sautées Bio

Fruit de saison Bio

Mercredi 15 Octobre

Leudi 09 Octobre

Nos lasagnes

à la bolognaise de bœuf

à la coupe

Flan chocolat

Leudi 16 Octobre

Ortolan Bio

Pizza au fromage

Nuggets de blé

Vendredi 10 Octobre

Courgettes Bio à la tomate

de saison Bio



Vendredi 17 Octobre

LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète



Sauté de bœuf aux oignons

Pomme de terre rosties

Comté AOP à la coupe

Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale

Jambon blanc Label Rouge

Pané de blé

Frites

Coulommiers Bio à la coupe

Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat

Salade chou chinois et pomme verte Bio

Tajine de dinde Label Rouge aux abricots

Boulgour

Poire au sirop

Œuf Bio mimosa paprika

Macaronis Bio et râpés Bio

et crème de choux fleur Bio au curry



Fruit de saison Bio Salade verte Bio

Colin MSC et crevettes à la coco

Riz IGP

Cake cacao fleur de sel IGP

La Semaine du Goût Du 13 au 17 octobre Les trésors de



Bonnes vacances de la Toussaint





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







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



Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de pépinettes		Taboulé		Bâtonnets de mozzarella panés
Galopin de veau sauce tomate origan	Potée de bœuf	Bâtonnets de colin MSC pané et citron	Sauté de poulet Label Rouge	Gratin de coquillettes Bio
Haricots verts Bio	Pommes de terre	Mouliné d'épinards Bio	Frites	aux courgettes et emmental Bio
	Ortolan Bio à la coupe		Ossau Iraty AOP à la coupe	Vego
Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux pépites de chocolat	Fruit de saison Bio
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
	Rosette Thon mayonnaise			OLOWEEN
Ragoût de dinde Label Rouge	Notre tortilla de pommes de terre Bio	Sauté de bœuf sauce tomate	Pois chiches aux légumes Bio	Fish MSC
Riz IGP	Brocolis à la crème Bio	Tortis et râpé	Semoule Bio	and chips (frites friteuses)
Carré fromager Bio à la coupe		Saint Marcellin IGP à la coupe	Edam	Smarties
Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Notre moelleux pommes tonka	Crème dessert vanille



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

Halloween!

Découvrez les menus sur L'APPLICATION **TERRES DE CUISINE**







IGP : Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure







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.