

# Le Menu de la Cantine





### Lundi 06 Octobre

Salade de maïs

Saucisse de Toulouse

Flageolets à la tomate

Emmental à la coupe



Fruit de saison Bio

Lundi 13 Octobre

### Mardi 07 Octobre

Concombres au fromage blanc Bio

Merlu MSC sauce curry

Semoule

Bûche du pilat 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



Chanteneige

Fruit de saison Bio

Mercredi 15 Octobre

### Teudi 09 Octobre

Salade verte Bio

### Nos lasagnes

à la bolognaise de bœuf

Camembert à la coupe

Flan chocolat

Teudi 16 Octobre

### Vendredi 10 Octobre



Pizza au fromage

Nuggets de blé

Courgettes Bio à la tomate

Yaourt sucré



Fruit de saison Bio

Vendredi 17 Octobre

## LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète



Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio

Steak haché

Pommes de terre rosties



Saint Marcellin IGP à la coupe

**Compote HVE** 

Taboulé de semoule petit épeautre et basilic

et billes de mozzarella

Jambon blanc Label Rouge

### Mouliné de butternut Bio

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

**Emmental** 

Poire au sirop

### Œuf Bio mimosa paprika

Gratin de macaronis et choux fleur curry Bio



Yaourt à la vanille



Fruit de saison Bio

### Salade Iceberg Bio

Colin MSC et crevettes à la coco

Riz IGP

Petit suisse sucré

Cake cacao fleur de sel IGP

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



Bonnes vacances de la Toussaint







IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée







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 Vendredi 24 Octobre Jeudi 23 Octobre Carottes Bio râpées Taboulé Tapenade sur toast Bâtonnets de mozzarella panés Salade de pépinettes Galopin de veau sauce tomate Pépites de colin MSC pané et Poulet rôti Label Rouge Gratin de coquillettes Bio Potée de bœuf origan citron Haricots verts Bio Pommes de terre Epinards Bio à la crème Petits pois Bio aux courgettes et emmental Bio Brie à la coupe Emmental à la coupe Bûche mi-chèvre à la coupe Gouda Yaourt sucré Notre moelleux aux pépites de Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio Liégeois vanille Fruit de saison Bio chocolat Mardi 28 Octobre Mercredi 29 Octobre Vendredi 31 Octobre Lundi 27 Octobre Teudi 30 Octobre Coleslaw de chou Bio sauce Salade verte Bio Rosette Macédoine mayonnaise Salade de betteraves cocktail Notre tortilla de pommes de Paupiette de veau sauce tomate Fish MSC Pois chiches aux légumes Bio Ragoût de dinde Label Rouge terre Bio basilic Riz IGP Brocolis à la crème Bio Tortis Semoule Bio and chips Fdam Carré de l'Est à la coupe Saint morêt Camembert à la coupe **Smarties** Ramequin de fromage blanc Notre moelleux pommes Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio Crème dessert vanille nature et sucre



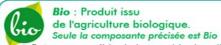
Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\*

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



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







IGP: Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure



