



Le Menu de la Cantine

Arc en ciel
Quiho



Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p>Salade de riz IGP Bio mexicaine Nuggets de blé Brocolis Bio à la crème Camembert à la coupe Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Poulet rôti Label rouge Purée de pommes de terre Bio Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat</p>	 <p>Betteraves Gratin monstrueux de gnocchis Bio et aux lardons Mimolette Notre cake vert à la pistache</p>	Férié
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise Potée de bœuf Frites Emmental Flan vanille</p>	<p>Pizza Saucisse de Toulouse Carottes Bio Madeleine Yaourt sucré Duo Lozère</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Couscous Bio de boulettes de bœuf et ses légumes Bio Chaource AOP à la coupe Compote Bio</p>	 <p>Mousse de pois chiche Bio sur toast Raviolis Bio au potimarron Petit moulé Fruit Bio de saison</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Le menu enchanté

Découvrez le menu 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**

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



Lundi 21 Novembre

Mardi 22 Novembre

Jeudi 24 Novembre

Vendredi 25 Novembre



LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir!"



Carottes Bio râpées

Et dès de brebis

Dhal de lentilles Bio

Riz IGP Bio

Yaourt aromatisé

Taboulé d'hiver Bio

Paleron de bœuf

Haricots verts Bio à l'origan

Saint Marcellin IGP à la coupe

**Fruit Bio
de saison**

Soupe de légumes Bio

Tartiflette Bio

Fromage blanc nature

Confiture de fraise

Betteraves Bio en salade

Beignets de calamars et citron

Choux fleur Bio mornay

Vache picon

Notre gâteau à la fève de tonka

Lundi 23 Novembre

Mardi 29 Novembre

Jeudi 1er Décembre

Vendredi 2 Décembre

Salade de boulgour Bio

Loubia de veau aux haricots blancs

Purée de potirons Bio

Bûche de chèvre à la coupe

Compote Bio

Rillettes de porc

Gratin de Tortellinis Bio

à la mozzarella

Petit suisse sucré

**Fruit Bio
de saison**



**Notre Cake
à l'emmental**

Œuf dur Bio

Epinards moulinés Bio et croûtons

Fromage fouetté

**Fruit Bio
de saison**

Carottes Bio Râpées

Jambon blanc Bio

Coquillettes Bio en gratin

Coulommiers à la coupe

Flan caramel



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



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

**Semaine européenne
de la réduction
des déchets**



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**

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