




Le Menu de la Cantine


Saint
Canadet




Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
Pâté de campagne Sardines à l'huile Gratin de pâtes Bio et courgettes Bio à la mozzarella Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison	 Taboulé Bio Omelette Bio Ratatouille Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Notre cake mimolette Jambon blanc Bio Poisson pané et citron Purée de carottes Bio Yaourt sucré Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et billes de mozzarella Filet de merlu Msc sauce basilic Blé bio Ramequin de fromage blanc et sucre

Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 Octobre
------------------	------------------	------------------	---------------------

 LA SEMAINE DU GOÛT : La folle cuisine du Petit Léon 			
Salade de pommes de terre artichauts et dès de brebis Bolognaise de bœuf à l'estragon <i>Bolognaise de thon</i> Gnocchis Bio Fruit Bio de saison	Salade de panais et carottes jaunes râpées en mayonnaise Curry de lentilles Bio et chou frisé Riz Bio IGP Bûche de chèvre à la coupe Cocktail de fruits Bio au sirop	Concombres Bio - maïs Bio Tajine de veau à la Rhubarbe <i>Tajine de soja à la Rhubarbe</i> Semoule Bio Cantal AOP à la coupe Notre gâteau à la spiruline	Salade penne Bio au pesto Marmite de saumon MSC oseille Beignets de salsifis Petit beurre Ramequin de fromage blanc local et gelée de coing



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



La folle cuisine !
 LE 14 OCTOBRE DÈS 18H
 Participez au jeu quizz
 SUR LA PAGE FACEBOOK
 @TERRESDECUISINE.FR




LA SEMAINE DU GOÛT



Le Menu de la Cantine

Saint
Canadet



Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
Carottes Bio râpées	Crêpe au fromage	Taboulé Bio	Salade verte Bio
Saucisse de Francfort	Potée de dinde Label rouge	Steak haché	Fajitas de chili de haricots rouges Bio
Galette de soja	Blanquette de merlu	Hoki sauce vierge	Riz Bio IGP
Pomme noisette	Purée de potiron Bio	Poêlée de petits légumes BIO (pommes de terre, carottes et haricots verts)	Cotentin
Emmental à la coupe	Ossau iraty AOP à la coupe	Petit suisse sucré	Yaourt fermier du Buissonet
Mousse au chocolat	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	

 Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison  

C'est de saison!
Suivez-nous 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.