



# Le Menu de la Cantine

Saint  
Canadet



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





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  
Omelette

**Haricots verts Bio à l'origan**

**Saint Marcellin IGP à la coupe**

**Fruit Bio  
de saison**

**Soupe de légumes Bio**

**Tartiflette Bio**

Tartiflette au fromage

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  
Filet de hoki MSC sauce vierge

**Purée de potirons Bio**

Bûche de chèvre à la coupe

**Compote Bio**

Rillettes de porc  
Coupelle de thon

**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**  
Poisson pané MSC et citron

**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.