

Le Menu de la Cantine





Lundi os Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi os Novembre	Jeudi o6 Novembre	Vendredi 07 Novembre
CEuf dur Bio mayonnaise	Salade de blé Bio au pesto rouge		Salade verte Bio	
Tortis Bio et râpé Bio	Galopin de veau	Pain de viande de bœuf	Rôti de porc	Bâtonnets de colin MSC panés et citron
sauce tomate paprika Bio	Merlu MSC sauce citron	Notre omelettre soufflée à l'emmental Bio	Pané de blé	/
/	Carottes sautées Bio - Polenta à l'emmental Bio	Haricots verts Bio - Riz IGP Bio	Pommes de terre Bio rôties	Brocolis Bio à la crème - Purée de patates douces Bio
		Emmental à la coupe		Saint Marcellin IGP à la coupe
Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Flan chocolat	Notre cake à la fleur d'oranger	Fruit de saison Bio
lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre Pizza av fromage	Vendredi 14 Novembre Bâtonnets de carottes Bio
Lundi 10 Novembre Merlu MSC sauce tandoori	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre Vege Notre frittata Bio aux oignons		Bâtonnets
	Mardi 11 Novembre	Vegé	Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes Bio
	Mardi 11 Novembre	Vegé	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Bâtonnets de colin MSC panés et	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Bio
Merlu MSC sauce tandoori	Mardi 11 Novembre	Notre frittata Bio aux oignons	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné de butternut Bio - Purée	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Bio



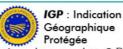
Nos filets de poisson MSC pêche durable.





100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP









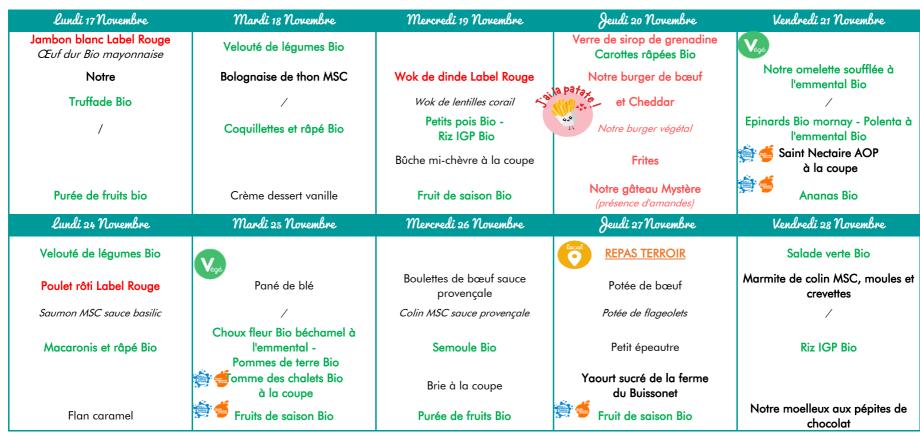






Le Menu de la Cantine







Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhôn<u>e-Alpes</u>







Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE









AOP : Appellation d'Origine Protégée







