



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Salade de lentilles et maïs Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio  / Purée de fruits Bio artisanale	Salade de blé au pesto rouge Sauté de bœuf Bio Emincé végétal sauce provençale Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio	Tartinable de pois chiches et toast Pain de viande de bœuf Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc Quenelles Bio sauce tomate Pommes de terre rôties Notre cake à la fleur d'oranger	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Pané de blé Brocolis Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Mercredi 12 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Merlu MSC sauce tandoori Falafels sauce tomate basilic Boulgour Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio		Notre frittata Bio aux oignons  / Moulinés d'épinards Bio Saint bricet Purée de fruits Bio	Saucisse de Toulouse Bâtonnets de mozzarella panés Mouliné de butternut Bio Tartare Fruit de saison Bio	Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Dahl de lentilles  / Riz IGP Crème dessert chocolat



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.




100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP





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.

Le menu de mon restaurant scolaire




Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Mercredi 19 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Velouté de légumes Bio Jambon blanc Bio et cornichon <i>Œufs durs Bio</i> Notre Truffade / Fruit de saison Bio	Bolognaise de thon MSC <i>Emincé végétal sauce tomate origan</i> Coquillettes et râpé Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio artisanale	Financière de veau Wok de lentilles corails Petits pois Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar Notre burger végétal Frites Notre gâteau Mystère <i>(Présence d'amandes)</i>	Végé Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Mercredi 26 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio <i>(salade verte, carottes)</i> Poulet rôti Label Rouge <i>Axoa végétal</i> Macaronis et râpé Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises Locale	Végé Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé / Choux fleur Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Sauté de porc sauce provençale <i>Quenelles Bio sauce provençale</i> Semoule Saint Marcellin IGP à la coupe Ananas au sirop	Potée de bœuf Bio <i>Potée de flageolets</i> Purée de potiron Bio Mimosette Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes <i>Wok de lentilles corails</i> Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse et Rhône-Alpes**




Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



J'ai la patate!