Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Communes du Pont du Gard

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Salade de pépinettes Bio	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade de pommes de terre Bio mayonnaise
Raviolis légumineuses épeautre Bio	Saucisse de Toulouse	**Bâtonnets de colin MSC pané et citron**	et dés de mimolette
sauce tomate et râpé Bio	*Saucisse végétale*	/	Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail
/	Mouliné de butternut Bio	Brocolis Bio à la crème	*Merlu MSC sauce curry*
Madeleine	**Pont l'évêque AOP à la coupe**	Carré Président	Boulgour Bio
Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	**Notre moelleux aux poires**
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
Taboulé Bio	Carottes Bio râpées	Pâté de campagne et cornichon *Tranche végétale et cornichon*	Tartinable de betteraves Bio et toast
Cordon bleu de dinde Bio	Bolognaise de lentilles	Galopin de veau	**Merlu MSC sauce safranée**
Pané fromager	/	*Colin MSC sauce vierge*	/
Haricots verts Bio	Pâtes macaronis Bio et râpé	Petits pois Bio	Riz IGP Bio
Bûche mi-chèvre à la coupe	Petit suisse sucré	Tartare	**Saint Marcellin IGP à la coupe**
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Ananas Bio	Crème dessert au chocolat

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

L'ananas, un fruit de saison



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 Repas de substitution

Aide UE à destination des écoles

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

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Communes du Pont du Gard

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Pizza au fromage	Verre de sirop d'orange	Salade de coquillettes Bio au pesto
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio	Colin MSC meunière et citron	Salade verte batavia et maïs Bio	Nuggets de blé
Couscous de pois chiches et ses légumes Bio	/	Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika)	/
Semoule Bio	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	*Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava*	Gratin de butternut Bio
Comté AOP à la coupe	Coulommiers à la coupe	Potatoes	Edam
Flan caramel	Fruit de saison Bio local	Philadelphia	Fruit de saison Bio
		Ananas au sirop	
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Salade de betteraves maïs Bio	Jambon blanc Label Rouge	Tapenade sur toast	Salade verte batavia Bio
Bolognaise de thon MSC	*Tranche végétale*	Tajine de bœuf et pois chiches	Chili de haricots rouges
/	Notre	*Tajine de colin MSC et pois chiches*	/
Tortis Bio et râpé	Truffade Bio	Carottes Bio sautées	Riz IGP Bio
Camembert Bio à la coupe	/	Tartare	Bûche mi-chèvre à la coupe
Fruit de saison Bio	Galette Saint Michel	Liégeois vanille	Notre moelleux aux pépites de chocolat
	Purée de fruits Bio Artisanale		
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de pépinettes Bio	Carottes Bio râpées	Salade verte batavia Bio	Chou chinois Bio
Paupiette de veau	Poulet rôti Label Rouge	Bâtonnets de mozzarella	Merlu MSC sauce tandoori
Crêpe au fromage	*Colin MSC sauce vierge*	/	/
Mouliné de butternut Bio	Pommes de terre Bio rissolées	Epinards Bio béchamel	Boulgour Bio
Bûche du Pilat à la coupe	Fromage frais demi sel	Petit moulé	Ossau Iraty AOP à la coupe
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Notre cake à la fleur d'oranger	Fruit de saison Bio

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Le menu plaisir

Rendez-vous sur l'application Terres de Cuisine

Menu Mexico

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 Repas de substitution

Aide UE à destination des écoles

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