Le Menu de la Cantine — la Celle

TERRES DE CUISINE

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail		Velouté de légumes Bio	Salade de pommes de terre mayonnaise
Raviolis légumineuses épeautre Bio	Saucisse de Francfort	Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail	Bâtonnets de colin MSC panés et citron
sauce tomate et râpé Bio	*Saucisse végétale*	*Merlu MSC sauce curry*	/
Végé /	Mouliné de butternut Bio	Boulgour	Brocolis Bio à la crème
	Bûche du Pilat à la coupe		
Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux poires	Fruit de saison Bio

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Taboulé	Velouté de légumes Bio	Pâté de campagne et cornichon	
Cordon bleu de dinde Bio	Bolognaise de lentilles	Galopin de veau	Merlu MSC sauce safranée
Pané fromager	Végé /	*Colin MSC sauce vierge*	/
Haricots verts Bio	Pâtes macaronis et râpé	Petits pois Bio	Riz IGP
			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

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

La Celle

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio *Couscous de pois chiches et ses légumes Bio* Semoule Brie à la coupe Flan caramel	Pizza au fromage Colin MSC meunière et citron / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Verre de sirop d'orange Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika) *Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava* Menu Mexico Potatoes Philadelphia Ananas au sirop	Velouté de légumes Bio Végé Nuggets de blé / Gratin de butternut Bio Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Bolognaise de thon MSC / Tortis et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge *Tranche végétale* Notre Truffade / Purée de fruits Bio	Velouté de légumes Bio Tajine de bœuf et pois chiches *Tajine de colin MSC et pois chiches* Carottes Bio sautées Liégeois vanille	Salade verte batavia Bio Chili de haricots rouges / Végé Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de pépinettes Paupiette de veau *Crêpe au fromage* Mouliné de butternut Bio Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge *Colin MSC sauce vierge* Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé	Velouté de légumes Bio Bâtonnets de mozzarella panés Végé / Epinards Bio béchamel Notre cake à la fleur d'oranger	Merlu MSC sauce tandoori / Boulgour Gouda 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

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.