Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE — Belgentier

Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
Tomates vinaigrette	Coleslaw de courgettes Bio	Concombres Bio au fromage blanc	Notre Clafoutis tomate-mozzarella
Falafels	Ragoût de bœuf	Rôti de porc	Bâtonnets de colin et citron
Ratatouille Bio	Pommes de terre rissolées	Duo de lentilles et potirons	Brocolis Bio mornay
Vache picon	Petit moulé	Camembert	Emmental
Beignet au chocolat	Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Purée de fruits Bio	Fruit Bio de saison
Lundi 9 Octobre	**Mardi 10 Octobre**	**Jeudi 12 Octobre**	**Vendredi 13 Octobre**
LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage !			
France	Amérique du Sud	Anglo Saxon	Italie
Salade verte Bio	Fromage pané	Coleslaw de choux blanc Bio	Pizza
Croziflette	et tomates	Rosbeef (rôti de boeuf au jus)	Risotto IGP
	Quesadillas de dinde Label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate)	Mac and cheese (macaronis au cheddar)	de poisson au parmesan
Yaourt sucré	Frites	Spéculoos	Petit suisse sucré
Fruit Bio de saison	Ananas au sirop	Notre Cheese cake	Fruit Bio de saison

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Voyage avec le fromage !
Du 10 au 16 octobre
Découvrez les menus sur l'application Terres de Cuisine
LA SEMAINE DU GOÛT

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

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.

Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
Salade de maïs	Carottes Bio râpées	Taboulé	Betteraves Bio
Notre fritata aux légumes Bio	Saucisse de Francfort	Rôti de dinde label rouge	Filet de merlu MSC sauce provençale
Galettes de légumes	Purée de pommes de terre	Haricots verts Bio à l'origan	Riz IGP
Gouda	Crème anglaise	Cotentin	Edam
Fruit Bio de saison	Madeleine	Flan chocolat	Fruit Bio de saison

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

Bonnes vacances

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

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.