TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Belgentier

Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Œuf dur Bio mayonnaise	Salade de blé au pesto rouge	Salade verte Bio	Salade de pépinettes
Tortis Bio et râpé Bio	Galopin de veau	Rôti de porc	Beignets de calamars et citron
sauce tomate paprika Bio	Carottes sautées Bio	Pommes de terre au bouillon	Petits pois Bio
Camembert à la coupe (Végé)	Yaourt sucré	Saint môret	Saint Marcellin IGP à la coupe
Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Notre cake à la fleur d'oranger	Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	**Mardi 11 Novembre**	**Jeudi 13 Novembre**	**Vendredi 14 Novembre**
Macédoine Bio mayonnaise		Pizza au fromage	Bâtonnets de carottes Bio
Merlu MSC sauce tandoori		Saucisse de Francfort	et sa sauce fromagère
Boulgour		Mouliné de butternut Bio	(Végé) Dahl de lentilles
Carré de l'Est à la coupe		Tartare	Riz IGP
Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio	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

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

Belgentier

TERRES DE CUISINE

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio	Taboulé
Notre Truffade	Bolognaise de thon MSC Coquillettes et râpé	Notre burger de bœuf et Cheddar	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Mouliné d'épinards Bio
Salade verte Bio	Edam	Frites	Yaourt sucré
Purée de fruits Bio	Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Notre gâteau Mystère *(présence d'amandes)*	Ananas Bio
Lundi 24 Novembre	**Mardi 25 Novembre**	**Jeudi 27 Novembre**	**Vendredi 28 Novembre**
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes)	Salade de lentilles et pépinettes	Carottes râpées Bio	Salade verte Bio
Poulet rôti Label Rouge	Pané de blé	Potée de bœuf	Marmite de colin MSC, moules et crevettes
Macaronis et râpé	Chou fleur Bio béchamel à l'emmental	Purée de potiron Bio	Riz IGP
Brie à la coupe	Camembert à la coupe	Saint Bricet	Petit suisse sucré
Flan caramel	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux pépites de chocolat

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.