Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes	Concombres Bio au fromage blanc et toast	Salade verte iceberg Bio	Salade de lentilles et maïs
Paupiette de veau	Curry rouge de lentilles corail	Rôti de dinde Label Rouge	Bâtonnets de colin MSC panés et citron
Hoki MSC sauce vierge	/	*Merlu MSC sauce aneth*	/
Galettes de légumes	Semoule	Purée de pommes de terre	Haricots verts Bio
Saint Marcellin IGP à la coupe	Emmental à la coupe	Saint Môret	Yaourt sucré
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Flan vanille	Notre cake aux amandes
Lundi 12 Octobre	**Mardi 13 Octobre**	**Jeudi 15 Octobre**	**Vendredi 16 Octobre**
LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE			
Pâté de campagne nitrite et cornichon *Tranche végétale et cornichon* Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental / Carottes sautées Bio au miel Gaufre et pâte à tartiner Bio	Salade iceberg Bio et noix Raviolis Bio aux cèpes et râpé / Biscuit Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable	Tartinable de betteraves Bio et toast Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles *Colin MSC sauce aux morilles* Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé / Notre fondant chocolat framboises

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.