



Le Menu de la Cantine

Ventabren




Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<p>Végé</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Haricots vers Bio</p> <p>Mousse au chocolat Bio</p>	<p>Salade pépinettes Bio italienne</p> <p>Braisé de bœuf stroganov</p> <p>Purée de pomme de terre Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Menu Hallowe'en</p> <p>Gratin monstrueux de gnocchis Bio et aux lardons</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	Férié
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Poisson pané</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Yaourt sucré Duo Lozère</p>	<p>Végé</p> <p>Oeuf dur Bio mavoronnaise</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Riz IGP Bio pilaf</p> <p>Yaourt sucré Bio</p>	<p>Couscous Bio de boulettes de bœuf et ses légumes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Raviolis Bio au potimarron</p> <p>Chanteneige Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Le menu enchanté

Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE



 **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**

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



Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
<p>LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir !"</p> 				
<p>Carottes Bio râpées Dhal de lentilles Bio Riz IGP Bio</p> <p>Végé</p> <p>Coupe Île flottante</p>	<p>Taboulé d'hiver Bio Steak haché Bio Haricots verts Bio à l'origan</p> <p>Fromage Blanc et sucre</p>	<p>Duo de choux Bio en mayonnaise Dinde Label rouge basquaise Macaronnis Bio</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade verte Bio Tartiflette Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Beignets de calamars et citron Choux fleur Bio norman Chaurce AOP à la coupe Notre gâteau à la fève de tonka</p>
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
<p>Loubia de veau aux haricots blancs Purée de potirons Bio Bûche de chèvre à la coupe Compote Bio</p>	<p>Pâté de campagne Bio Gratin de Tortellinis Bio à la mozzarella Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio Filet de merlu MSC sauce crème échalote Galettes de légumes Crème dessert vanille</p>	<p>Végé Notre Cake à l'emmental Œuf dur Bio Epinards moulinés Bio et croûtons Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes râpées Bio Jambon blanc Bio Coquillettes Bio en gratin Fruit Bio de saison</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*





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

Semaine européenne de la réduction des déchets



 **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**

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