Le Menu de la Cantine

Ventabren

TERRES DE CUISINE

Lundi 2 Octobre	Mardi 3 Octobre	Mercredi 4 Octobre	Jeudi 5 Octobre	Vendredi 6 Octobre
Tomates vinaigrette		Œuf dur Bio mayonnaise		Notre Clafoutis tomate-mozzarella
Falafels Bio	Ragoût de Bœuf Bio	Crêpe au fromage	Rôti de porc	Bâtonnets de colin et citron
Salade Verte	Pommes de terre rissolées Bio	Moulinés d'épinards Bio	Duo de lentilles et potirons Bio	Brocolis Bio mornay
	Ramequin de fromage blanc nature Bio et sucre		Pont l'évêque AOP à la coupe	
Beignet au chocolat	Fruit de saison	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison

Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Mercredi 11 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : Voyage avec le fromage !				
France	Amérique du Sud	Grèce	Anglo Saxon	Italie
Salade verte Bio			Coleslaw de choux blanc Bio	Pizza Bio
Croziflette Bio	Tomates	Keftedes (boulettes de bœuf sauce tomate à la menthe)	Rosbeef (rôti de boeuf au jus)	Risotto IGP Bio
	Quesadillas de dinde Label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce mornay à l'emmental, maïs et tomate)	Kolokithakia (Beignets de courgettes)	Mac and cheese Bio (macaronis au cheddar)	de poisson au parmesan
	Pomme de terre rissolées	Fêta à l'huile d'olive		
Fruit Bio de saison	Ananas au sirop	Fruit Bio de saison	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

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.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Ventabren

Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Mercredi 18 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
Notre fritata aux légumes Bio	Carottes Bio râpées	Nos rillettes de thon	Taboulé Bio	Filet de merlu MSC sauce provençale
Panais Bio à la tomate	Saucisse de Francfort	Bolognaise de pois Bio	Poulet rôti Label rouge	Riz IGP Bio
Gouda Bio	Purée de pommes de terre Bio	Macaronis bio	Haricots verts Bio à l'origan	Emmental à la coupe
Fruit Bio de saison	Crème dessert vanille	Fruit Bio de saison	Flan chocolat	Fruit Bio de saison
Lundi 23 Octobre	**Mardi 24 Octobre**	**Mercredi 25 Octobre**	**Jeudi 26 Octobre**	**Vendredi 27 Octobre**
Salade verte Bio	Pizza	Coleslaw de céleri Bio sauce cocktail		Salade verte Bio
Pané de blé	Wok de bœuf	Jambon blanc Bio	Couscous de boulettes de bœuf Bio	Parmentier Bio
Choux fleur Bio mornay	Carottes Bio à l'échalote	Coquillettes Bio	et ses légumes Bio	de brandade
Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Fruit Bio de saison	Flan caramel	Petit suisse aromatisé Bio Fruit Bio de saison	Notre moelleux aux fruits
Lundi 30 Octobre	**Mardi 31 Octobre**	**Mercredi 1er Novembre**	**Jeudi 2 Novembre**	**Vendredi 3 Novembre**
Taboulé Bio	HALLOWEEN ! Notre cheese burger (steak haché)	FERIE		Carottes Bio râpées
Nuggets de poulet Bio	Pommes noisette		Filet de colin MSC sauce safranée	Chili haricots rouges Bio
Haricots verts Bio à l'origan	Smarties		Purée de potirons Bio	Riz IGP Bio
Fruit Bio de saison	Crème dessert vanille		Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Flan chocolat

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

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.