Le Menu de la Cantine

Ventabren

Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Mercredi 8 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Filet de Merlu MSC sauce provençale Purée de panais Bio Ossau iraty AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon blanc Bio Truffade Bio Fruit Bio de saison	Végé Crêpe au fromage Notre fritata Bio aux oignons Petits pois Bio Ananas Bio	Coleslaw de céléri Bio en mayonnaise Steak haché sauce pizzaïole Polenta Bio Flan caramel	Végé Nuggets de blé Brocolis Bio à la crème Fromage fouetté Notre gâteau au cacao
Lundi 13 Novembre	**Mardi 14 Novembre**	**Mercredi 15 Novembre**	**Jeudi 16 Novembre**	**Vendredi 17 Novembre**
Carottes râpées Bio Poulet rôti Label Rouge Pommes de terre Bio rissolées Crème dessert chocolat	Végé Parmentier de pois Bio à la purée de potiron Bio Chaource AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Paupiette de veau sauce forestière Macaronis Bio Flan vanille	Endives Bio vinaigrette Couscous Bio de boulettes de bœuf et ses légumes Bio Yaourt Bio aromatisé	Blanquette de colin MSC (moules et crevettes) Riz IGP Bio Vache picon Ananas Bio

Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Développement Durable

Du 18 /09 au 08/10/2023

Suivez nous 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

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

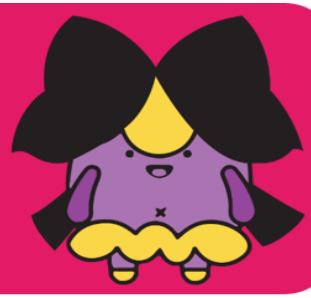
Ventabren

Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
Végé Quenelle Bio sauce aurore Carotte Bio persillées Saint Morêt Bio Fruit Bio de saison	Chou blanc Bio en mayonnaise Potée de bœuf Polenta Bio Flan chocolat	Salade de pépinettes Bio Sauté de dinde Label Rouge à la dijonnaise Haricots verts Bio à l'échalotte Crème dessert chocolat	menu Grand Est Salade verte Bio Gratin de saucisses fumées et spaetzles IGP Notre moelleux aux mirabelles	Taboulé d'hiver Bio Bâtonnets de colin panés et citron Choux fleur Bio mornay Fruit Bio de saison
Lundi 27 Novembre	**Mardi 28 Novembre**	**Mercredi 29 Novembre**	**Jeudi 30 Novembre**	**Vendredi 1er Décembre**
Salade verte Bio Lasagnes Bio à la bolognaise Ramequin de fromage blanc Bio et sucre	Végé Notre tortilla Bio de pomme de terre Epinards Bio mouliés Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Endives Bio vinaigrette Moqueca de colin MSC (crevettes) Riz IGP Bio Crème dessert vanille	Notre cake colombo Rôti de porc Petits pois-champignons Bio Fruit Bio de saison	Nos rillettes de thon Gratin de gnocchis Bio à la mozzarella emmental Purée de fruits Bio

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

Les atipik dans le Grand-Est

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.