

 				
Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de maïs	Carottes Bio râpées	Salade de coquillettes à la tapenade	Salade verte Bio	Salade de pépinettes
10	10	10 1	10	10 1
Taboulé	Concombres Bio au fromage blanc Bio	Salade de blé	Chou blanc Bio mayonnaise	Salade de lentilles
1	7	10 1	10 3	10
Paupiette de veau	Curry rouge de lentilles corail	Œufs dur Bio	Rori de dinde Label Rouge	Colin MSC meunière et citron
Galettes de légumes	Semoule	Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons	coquillettes Bio	Haricots verts Bio
Polenta à l'emmental	1 Courgettes Bio à la parmesane	7	1	Pommes de terre rôties
7 1 Saint marcellin IGP à la coude	7	1	Petits pois Bio	Plateau de fromages
7	7	7	7	7
Brie à la coupe	Coulommiers à la coupe	Fromage fouetté	Saint Môret	
7	7	7	Port Salut	
Corbeille de fruits Bio	compote de fruits Bio	crème dessert vanille	7	Notre cake aux amandes
	7	7	de fruits Bio	7 3 1 8
	7 1 3	7		



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

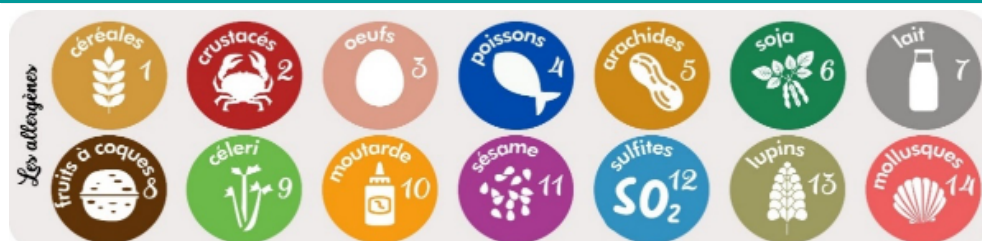
Découvrez les menus sur
L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



 				
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Pâté de campagne et cornichon Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental Carottes sautées Bio au miel Boulgour fromage Gaufre et pâte à tartiner	Salade iceberg Bio et noix Ravioles aux cèpes et râpé Haricots verts Bio Biscuit ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable Corbeille de fruits Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé Petits pois Bio Galettes Saint Michel Crème anglaise	Tartinable de betteraves Bio et toast Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles Pommes pins Choux fleurs Bio à la crème Petit suisse sucré Corbeille de fruits Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisin semoule Plateau de fromages Notre fondant chocolat framboises



 				
Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Salade de pépinettes	Salade verte Bio	Taboulé	Carottes râpées Bio	Notre pizza au fromage
Salade de maïs	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Salade de blé au pesto	Salade de betteraves	Beignets de calamars et citron
Galopin de veau	Jambon blanc Label Rouge	Sauté de dinde Label Rouge au jus	Chili de haricots rouges Bio	Epinards Bio à la béchamel à l'emmental
Petits pois Bio	Coquillettes et râpé	Gratin de potiron Bio	 Riz IGP Bio	Blé
Purée de pommes de terre	Haricots verts Bio	Polenta à l'emmental	Brocolis Bio à la crème	Plateau de fromages
Petit suisse sucré	Mimolette	Bûche de chèvre à la coupe	Camembert à la coupe	
Petit suisse aromatisé	Philadelphia	Gouda à la coupe	Ossau Iraty AOP à la coupe	
Corbeille de fruits Bio	Yaourt aromatisé	Corbeille de fruits Bio	Notre entremet	Corbeille de fruits Bio
	Yaourt sucré			



 Nos Pâtes sont 95% françaises

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




TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

SANARY SUR MER

Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre	Vendredi 30 Octobre
Salade de betteraves	Tapenade sur toast	 Salade verte Bio	Salade de blé au pesto rouge	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail
Macédoine mayonnaise	Tartinable de pois chiches sur toast	Chou blanc Bio mayonnaise	Salade de lentilles	
Tajine de bœuf	Bâtonnets de colin MSC panés et citron	Pâtes macaronis Bio	Rôti de porc	Hot dog
Boulgour	Carottes sautées Bio	et sauce tomates Bio paprika	Haricots verts Bio	Frites
Choux fleurs Bio béchamel	Riz IGP		Purée de patates douces Bio	
Coulommiers à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Ramequin de fromage blanc et sucre	Fromage frais demi sel	Plateau de fromages
Carré de l'Est à la coupe	Emmental à la coupe			Crème dessert vanille et smarties
Flan caramel	Corbeille de fruits Bio	Notre purée de fruits Bio	Corbeille de fruits Bio	
Flan chocolat				

