Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

SANARY SUR MER

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Salade verte batavia Bio	Salade de lentilles et échalotes	**Carottes Bio râpées et croûtons**	**Salade verte bio**	Tartinable de pois chiches et gressins
Céleris Bio remoulade	Salade de pépinettes	**Chou blanc Bio sauce cocktail**		Tapenade sur toast
Financière de bœuf et quenelles	Tortellinis Ricotta Épinards	**Escalope de dinde Label Rouge sauce champignons**	Cheeseburger	Végé **Tortis bio**
Riz IGP		Noël ! **Pommes pin**	Frites	**sauce paprika Bio et râpé**
Choux fleurs Bio béchamel		**Petits pois Bio**		**haricots verts bio**
Emmental	**Saint Marcellin IGP à la coupe**	**Papillotes**	Samos	Plateau de fromages
Cantadou	Bûche de chèvre à la coupe		Edam à la coupe	
Crème dessert chocolat	Corbeille **de fruits Bio**	**Notre fondant au chocolat**	Corbeille **de fruits Bio**	Corbeille **de fruits Bio**
Crème dessert vanille				

Les allergènes : céréales 1, crustacés 2, oeufs 3, poissons 4, arachides 5, soja 6, lait 7, fruits à coques 8, céleri 9, moutarde 10, sésame 11, sulfites SO_2 12, lupins 13, mollusques 14

Repas de fin d'année

Rendez-vous 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

TERRES DE CUISINE

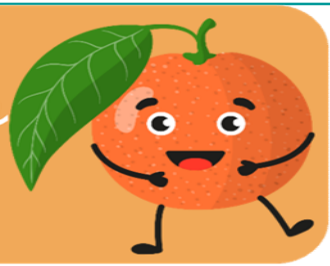
SANARY SUR MER

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Salade de blé au pesto rouge	Rosette	**Salade verte batavia Bio**	Noël ! **Pâté en croûte**	**Notre Pizza aux 3 Fromages**
Salade de lentilles et maïs	**Jambon blanc Label Rouge sans nitrite**	**Céleris Bio remoulade**	**et salade verte Bio**	
Nuggets de Blé		Crêpe au fromage	**Sauté de dinde Label Rouge sauce aux marrons**	Beignets de calamars et citron
Haricots verts Bio	Saucisse de Toulouse	**Epinards Bio branches à la crème**	**Pommes duchesse**	**Carottes Bio sautées**
Végé **Coquillettes Bio** et râpé	Gratin Dauphinios	**Riz IGP**	**Mouliné de butternut Bio**	**Écrasé de Pommes de Terre bio**
Bûche du Pilat à la coupe	Philadelphia	Brie à la coupe	**Notre tarte au chocolat**	Plateau de fromages
Carré de l'Est à la coupe	Mimolette	**Ossau Iraty AOP à la coupe**		
Corbeille **de fruits Bio**	**salade de fruits bio** avec Ananas	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	**Figurine en chocolat et Clémentine IGP de Corse**	Corbeille **de fruits Bio**

Les allergènes : céréales 1, crustacés 2, oeufs 3, poissons 4, arachides 5, soja 6, lait 7, fruits à coques 8, céleri 9, moutarde 10, sésame 11, sulfites SO_2 12, lupins 13, mollusques 14

la clémentine, un fruit de saison

Découvrez les menus 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

Végé **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.