Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

SANARY SUR MER

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Salade de pépinettes	Salade de lentilles et maïs	**Verre de sirop d'orange**	Salade de coquillettes au pesto
Carottes Bio râpées	Taboulé	Falafels	**Salade verte batavia et maïs Bio**	Salade de pommes de terre mayonnaise
Végé Gratin de gnocchis	Pain de viande de bœuf et ketchup	Saucisse de Francfort	**Empanadas volaille Bio et sa sauce maison**	**Colin MSC meunière et citron**
tomate mozzarella	**Mouliné de butternut Bio**	**Carottes Bio sautées**	Menu Mexico **Potatoes**	**Brocolis Bio à la crème**
Epinards Bio béchamel	**Riz IGP**	Purée de pommes de terre	**Haricots verts Bio**	Semoule
Edam	Bûche du Pilat à la coupe	Emmental à la coupe	**Philadelphia**	Plateau de fromages
Saint Nectaire AOP	Mimolette à la coupe	Brie à la coupe		
Corbeille **de fruits Bio**	**Notre purée de fruits Bio**	Yaourt nature Yaourt aromatisé	**Ananas au sirop**	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

le menu plaisir

Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE

Menu Mexico

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.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

SANARY SUR MER

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Taboulé	**Carottes Bio râpées**	FERIE	Paté de campagne et cornichon	Feuilleté au Chèvre
Salade de lentilles et maïs	**Chou blanc Bio mayonnaise**		Tartinable de morue et cornichon	Macédoine mayonnaise
Cordon bleu de dinde Bio	Bolognaise de lentilles		Galopin de veau	**Merlu MSC sauce safranée**
Haricots verts Bio	Pâtes macaronis et râpé		**Petits pois Bio**	**Riz IGP**
Purée de patates douces	**Gratin de brocolis Bio**		Polenta à l'emmental	**Carottes Bio sautées**
Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse sucré		Tartare	Plateau de fromages
Ossau Iraty AOP à la coupe	Petit suisse aromatisé		Tomme noire	
Fruit de saison Bio	**Purée de fruits Bio**		**Ananas Bio**	**Notre entremet** Crème dessert Vanille
au choix	au choix		**et fruit de saison 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

L'ananas, un fruit de saison



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 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	**Notre pizza au fromage**	Tartinable de pois chiches sur toast	**Salade verte batavia Bio**	Salade de pommes de terre mayonnaise
Carottes Bio râpées		Toast de chèvre chaud	**Chou blanc Bio mayonnaise**	Salade de pépinettes
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes	**Bâtonnets de colin MSC et citron**	**Notre omelette Bio**	**Wok de dinde Label Rouge**	Végé Nuggets de blé
Semoule bio	**Gratin de choux fleurs Bio**	**Haricots verts Bio**	Boulgour	**Mouliné de butternut Bio**
	Tortis et râpé	**Riz IGP** sauce tomate	**Carottes Bio sautées**	Poêlée de Légumes
Brie à la coupe	Coulommiers à la coupe	Petit Louis tartine	Mimolette	Plateau de fromages
Gouda à la coupe	Emmental à la coupe	Tomme blanche	Philadelphia	
Corbeille **de fruits Bio**	Corbeille **de fruits Bio**	Flan caramel Flan Chocolat	**Notre moelleux aux poires**	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

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

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

SANARY SUR MER

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade de betteraves maïs	**Jambon blanc Label Rouge sans nitrites**	**Chou Bio sauce cocktail**	Tapenade sur toast	**Salade verte batavia Bio**
Macédoine mayonnaise	Tranche végétale	**Céleris remoulade Bio**	Tartinable de pois chiche sur toast	**Carottes râpées Bio**
Bolognaise de thon MSC	**Notre**	Beignets de calamars et citron	Tajine de bœuf	Chili de haricots rouges
Macaronis et râpé	Truffade	**Petits pois Bio**	**Carottes Bio sautées**	**Riz IGP**
Brocolis Bio persillés		Purée de patates douce	Blé	**Haricots verts Bio**
Camembert à la coupe	**Salade verte batavia Bio**	Mimolette	Tartare	Végé Plateau de fromages
Bûche de chèvre à la coupe		Chantaillou	Gouda	
Corbeille **de fruits Bio**	**Salade de fruits Bio**	Yaourt aux fruits mixés	Liégeois Vanille	**Notre moelleux aux pépites de chocolat** crème anglaise
		Yaourt sucré	Liégeois Chocolat	

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

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

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

SANARY SUR MER

Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Salade de pépinettes	**Carottes Bio râpées**	**Radis Bio-beurre**	**Salade verte Batavia Bio**	**Feuilleté de chèvre bio**
Salade de maïs thon	Salade de betteraves	**Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail**	Macédoine mayonnaise	**Salade verte bio**
Paupiette de veau	**Poulet rôti Label Rouge**	Macaronis et râpé	Végé **Œuf dur Bio**	**Merlu MSC sauce tandoori**
Gratin de butternut Bio	Pommes de terre rissolées	à la carbonara de porc	**Epinards Bio béchamel et croûtons**	Gnocchis
Semoule	**Brocolis Bio à la crème**		Polenta à l'emmental	**Carottes Bio sautées**
Bûche du Pilat à la coupe		Crème anglaise	Petit moulé	Plateau
Brie à la coupe	**Tomme grise AOP** Mimolette		Tomme noire	de fromages
Corbeille **de fruits Bio**	Salade de Fruits	Madeleine Galettes Saint Michel	**Notre cake à la fleur d'oranger**	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

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

EN SAVOIR PLUS

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

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