TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Communes du Pont du Gard

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	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade de pommes de terre Bio mayonnaise
Raviolis légumineuses épeautre Bio sauce tomate et râpé Bio	Saucisse de Toulouse	Pain de viande de bœuf et ketchup	Bâtonnets de colin MSC pané et citron	et dés de mimolette
/	*Saucisse végétale*	*Pané de blé et ketchup*	/	Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail
Madeleine	Mouliné de butternut Bio	Carottes Bio sautées	Brocolis Bio à la crème	*Merlu MSC sauce curry*
Ramequin de fromage blanc et sucre	Pont l'évêque AOP à la coupe	Emmental à la coupe	Carré Président	Boulgour
	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux poires

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Taboulé Bio	Carottes Bio râpées	FERIE	Pâté de campagne et cornichon *Tranche végétale et cornichon*	Tartinable de betteraves Bio et toast
Cordon bleu de dinde Bio	Bolognaise de lentilles		Galopin de veau	Merlu MSC sauce safranée
Pané fromager	/		*Colin MSC sauce vierge*	/
Haricots verts Bio	Macaronis et râpé		Petits pois Bio	Riz IGP
Bûche mi-chèvre à la coupe	Petit suisse sucré		Tartare	Saint Marcellin IGP à la coupe
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio		Ananas Bio	Crème dessert au chocolat

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

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 Repas de substitution

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

Communes du Pont du Gard

TERRES DE CUISINE

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Pizza au fromage	Tartinable de pois chiches sur toast	Verre de sirop d'orange	Salade de coquillettes au pesto
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio	Colin MSC meunière et citron	Notre omelette au four aux oignons Bio	Salade verte batavia et maïs Bio	Nuggets de blé
Couscous de pois chiches et ses légumes Bio	/	/	Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika)	/
Semoule Bio	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	Haricots verts Bio	*Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava*	Gratin de butternut Bio
Comté AOP à la coupe	Coulommiers à la coupe	Carré président	Potatoes	Edam
Flan caramel	Fruit de saison Bio local	Fruit de saison Bio	Philadelphia	Fruit de saison Bio
			Ananas au sirop	

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade de betteraves maïs Bio	Jambon blanc Label Rouge	Chou Bio sauce cocktail	Tapenade sur toast	Salade verte batavia Bio
Bolognaise de thon MSC	*Tranche végétale*	Beignets de calamars et citron	Tajine de bœuf et pois chiches	Chili de haricots rouges
/	Notre Truffade Bio	/	*Tajine de colin MSC et pois chiches*	/
Tortis et râpé	/	Petits pois Bio	Carottes Bio sautées	Riz IGP
Camembert Bio à la coupe	Galette Saint Michel	Mimolette	Tartare	Bûche mi-chèvre à la coupe
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio Artisanale	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Notre moelleux aux pépites de chocolat

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	Chou chinois Bio
Paupiette de veau	Poulet rôti Label Rouge	Macaronis et râpé	Bâtonnets de mozzarella	Merlu MSC sauce tandoori
Crêpe au fromage	*Colin MSC sauce vierge*	à la carbonara de porc	/	/
Mouliné de butternut Bio	Pommes de terre Bio rissolées	*à la carbonara de saumon MSC*	Epinards Bio béchamel	Boulgour
Bûche du Pilat à la coupe	Fromage frais demi sel	Crème anglaise	Petit moulé	Ossau Iraty AOP à la coupe
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Madeleine	Notre cake à la fleur d'oranger	Fruit de saison Bio

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

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

Menu végétarien Repas de substitution

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.