

## Le Menu de la Cantin



## Lundi 2 Octobre

Tomates vinaigrette

**Falafels** 

Ratatouille Bio et Riz IGP

Beignet au chocolat

Lundi 9 Octobre

Mardi 3 Octobre Coleslaw de courgettes Bio

Ragoût de bœuf

Pommes de terre rissolées et panais bio à la tomate

Ramequin de fromage blanc nature et

sucre Mardi 10 Octobre Leudi 5 Octobre

Rôti de porc

Duo de lentilles et potirons

Camembert à la coupe

Purée de fruits Bio

Leudi 12 Octobre

Vendredi 6 Octobre

Notre Clafoutis tomate-mozzarella

Bâtonnets de colin et citron

**Brocolis Bio mornay et Coquillettes** 

Fruit Bio de saison

Vendredi 13 Octobre



## LA SEMAINE DU GOÛT: Voyage avec le fromage!



Salade verte Bio

Croziflette

Quesadillas de dinde Label rouge (Galette fajitas de dinde avec sauce

Frites

Fruit Bio de saison

Amérique du Sud

**Tomates** 

mornay à l'emmental, maïs et tomate)

Ananas au sirop

Anglo Saxon

Coleslaw de choux blanc Bio Rosbeef

(rôti de boeuf au jus)

Mac and cheese (macaronis au cheddar)

Notre Cheese cake

Italie

Pizza

Risotto IGP

de poisson au parmesan

Fruit Bio de saison



100% de notre **riz** est de Camargue Labélisé IGP





Voyage avec le fromage!

Du 10 Au 16 octobre

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION **TERRES DE CUISINE** 













Lundi 16 Octobre Mardi 17 Octobre Jeudi 19 Octobre Vendredi 20 Octobre Carottes Bio râpées Taboulé Notre fritata aux Saucisse de Francfort Poulet rôti Label rouge Filet de merlu MSC sauce provençale légumes Bio Purée de pommes de terre et Galettes de légumes Haricots verts Bio à l'origan et Polenta Riz IGP et Brocolis bio à l'huile d'olive Topinambours bio persillés Gouda Bûche de chèvre à la coupe Fruit Bio de saison Crème dessert vanille Flan chocolat Fruit Bio de saison

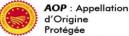
















O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.