TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Saint Paul trois châteaux

Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
Coleslaw Bio sauce cocktail	Macédoine Bio mayonnaise	Salade verte Bio	Salade de riz IGP au pesto	Notre clafoutis mozzarella
Wok de bœuf	Tortilla de pommes de terre BIO (Végé)	Paupiette de veau sauce napolitaine	Rôti de dinde Label Rouge au jus	Merlu MSC sauce colombo
Blé	Epinards Bio moulinés	Tortis	Courgettes Bio au fromage frais	Pommes de terre grenailles
Emmental à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Pont l'évêque AOP a la coupe	Petit suisse sucré	Ossau Iraty AOP à la coupe
Purée de fruits Bio	Beignet chocolat	Flan vanille	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio
Lundi 28 Octobre	**Mardi 29 Octobre**	**Mercredi 30 Octobre**	**Jeudi 31 Octobre**	**Vendredi 1er Novembre**
Salade de pois chiches	Carottes Bio râpées	Taboulé	Salade verte Bio	
Boulettes de blé thaï (Végé)	Ragoût de bœuf	Bâtonnets de colin MSC panés et citron	Cheese burger (steak haché)	
Purée de potirons Bio	Macaronis	Brocolis Bio mornay	HALLOWEEN ! Frites	
Camembert à la coupe	Ossau Iraty AOP à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Smarties	
Fruit de saison Bio	Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison Bio	Crème dessert chocolat	

95 % de nos pâtes sont produites en France

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

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