Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Simiane Collongue
Primaire

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail **Carottes Bio râpées**	Salade de pépinettes Taboulé	Salade de Betterave et maïs	**Verre de sirop d'orange** **Salade verte batavia et maïs Bio**	Salade de coquillettes au pesto Salade de pommes de terre mayonnaise
Végé Gratin de gnocchis	Saucisse de Francfort **Mouliné de butternut Bio**	Lasagnes de bœuf	**Empanadas volaille Bio et sa sauce maison** **Potatoes**	**Colin MSC meunière et citron** **Brocolis Bio à la crème**
Edam **Saint Nectaire AOP**	Cantadou Mimolette à la coupe	Emmental à la coupe	Menu Mexico **Philadelphia**	Carré Président Tomme noire
Purée de fruits BIO Yaourt aromatisé	**Fruits de saison Bio au choix**	**Purée de fruits Bio**	**Ananas au sirop**	**Fruits de saison Bio au choix**
	Kefta Végétale	*Boulettes végétales*	***Nuggets de blé***	

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Taboulé Salade de lentilles et maïs	**Carottes Bio râpées** **Chou blanc Bio mayonnaise**	FERIE	Paté de campagne et cornichon Tartinable de morue et cornichon	Macédoine mayonnaise Tartinable de betteraves et gressin
Cordon bleu de dinde Bio **Haricots verts Bio**	Bolognaise de lentilles Pâtes macaronis et râpé		Galopin de veau **Petits pois Bio**	**Merlu MSC sauce safranée** **Riz IGP**
St Moret Gouda	Végé Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé		Tartare Tomme noire	Carré de l'Est à la coupe **Saint Marcellin IGP à la coupe**
Fruits de saison Bio au choix	**Purée de fruits Bio**		**Fruits de saison Bio au choix**	Crème dessert au chocolat Liégeois au chocolat
Boulettes végétales			*Batonnet de Mozzarella*	

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

Simiane Collongue
Primaire

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Carottes BIO râpées **Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail**	**Notre pizza au fromage**	Tartinable de pois chiches sur toast	**Salade verte batavia Bio** **Chou blanc Bio mayonnaise**	Salade de pommes de terre mayonnaise Salade de pépinettes
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Semoule	**Bâtonnets de colin MSC et citron** **Gratin de choux fleurs Bio**	**Notre omelette Bio** **Haricots verts Bio**	**Wok de dinde Label Rouge** Boulgour	Nuggets de blé **Mouliné de butternut Bio**
Brie Gouda	Coulommiers à la coupe Emmental	Petit Louis	Mimolette Philadelphia	Edam Petit moulé nature
Flan caramel Crème dessert	**Fruits de saison Bio** au choix	**Fruits de saison Bio**	**Notre moelleux aux poires**	**Fruits de saison Bio** au choix
Boulettes végétales			*Kefta végétale*	

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade de betteraves maïs Macédoine mayonnaise	**Jambon blanc Label Rouge sans nitrite**	**Chou Bio sauce cocktail**	Tapenade sur toast Tartinable de pois chiches sur toast	**Duo de choux Bio vinaigrette** **Salade Batavia BIO**
Bolognaise de thon MSC Tortis et râpé	**Notre** Truffade	Beignets de calamars et citron **Petits pois Bio**	Tajine de bœuf **Carottes Bio sautées**	Chili de haricots rouges **Riz IGP**
Emmental Camembert	**Salade verte batavia Bio**	Mimolette	Tartare Gouda	Coulommiers à la coupe Bûche de chèvre à la coupe
Fruits de saison Bio au choix	**Purée de fruits Bio** au choix	Yaourt aux fruits mixés	Liegeois vanille Crème dessert vanille	**Notre moelleux aux pépites de chocolat**
	Jambon végétal		*Nuggets de blé*	

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

Simiane Collongue
Primaire

Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Salade de pépinettes Salade de maïs thon	**Carottes Bio râpées** Salade de betteraves	**Radis Bio-beurre**	**Salade verte** **Batavia Bio** Macédoine vinaigrette	**Chou chinois Bio et pomme verte** **Chou blanc Bio mayonnaise**
Paupiette de veau **Gratin de butternut Bio**	**Poulet rôti Label Rouge** Pommes de terre rissolées	Macaronis et râpé à la carbonara de porc	**Œuf dur Bio** **Epinards Bio béchamel et croûtons**	**Merlu MSC sauce tandoori** Boulgour
Brie à la coupe Bûche du Pilat à la coupe	Fromage frais demi sel Mimolette	Crème anglaise	Petit moulé Tomme noire	Gouda Fromage fouetté
Fruits de saison Bio au choix	Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Madeleine	**Notre cake à la fleur d'oranger**	**Fruits de saison Bio** au choix
Batonnet de poisson	*Nuggets de blé*	*Filet de poisson*		

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.