Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Simiane Collongue
Maternelle

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 betterave et maïs	**Verre de sirop d'orange**	Salade de coquillettes au pesto
Gratin de gnocchis	Saucisse de Francfort	Lasagne	**Salade verte batavia et maïs Bio**	**Colin MSC meunière et citron**
	Mouliné de butternut Bio		**Empanadas volaille Bio et sa sauce maison**	**Brocolis Bio à la crème**
Edam	Cantadou	Emmental à la coupe	**Potatoes**	Carré Président
Purée de fruits BIO	**Fruit de saison BIO**	**Purée de Fruits Bio**	**Philadelphia**	**Fruit de saison Bio**
			Ananas au sirop	

Menu Mexico

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	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**
St Moret	Petit suisse sucré		Tartare	Carré de l'Est à la coupe
Fruit de saison Bio	**Purée de fruits Bio**		**Fruit de saison Bio**	Crème dessert au chocolat

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

Simiane Collongue
Maternelle

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Carottes BIO râpées	**Notre pizza au fromage**	Tartinable de pois chiches sur toast	**Salade verte BIO**	Salade de pommes de terre mayonnaise
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes	**Bâtonnets de colin MSC et citron**	**Notre omelette Bio**	**Wok de dinde Label Rouge**	Nuggets de blé
Semoule	**Gratin de choux fleurs Bio**	**Haricots verts Bio**	Boulgour	**Mouliné de butternut Bio**
Brie à la coupe	Coulommiers à la coupe	Petit Louis	Mimolette	Edam
Flan caramel	**Fruit de saison Bio**	**Fruit de saison Bio**	**Notre moelleux aux poires**	**Fruit de saison Bio**

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade de betteraves maïs	**Jambon blanc Label Rouge sans nitrite**	**Chou Bio sauce cocktail**	Tapenade sur toast	**Duo de choux Bio vinaigrette**
Bolognaise de thon MSC	**Notre**	Beignets de calamars et citron	Tajine de bœuf	Chili de haricots rouges
Tortis et râpé	Truffade	**Petits pois Bio**	**Carottes Bio sautées**	**Riz IGP**
Emmental à la coupe	**Salade verte batavia Bio**	Mimolette	Tartare	Coulommiers à la coupe
Fruit de saison Bio	**Purée de fruits Bio**	Yaourt aux fruits mixés	Liegeois vanille	**Notre moelleux aux pépites de chocolat**

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

Simiane Collongue
Maternelle

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 BIO**	**Chou chinois Bio et pomme verte**
Paupiette de veau	**Poulet rôti Label Rouge**	Macaronis et râpé	**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**	Boulgour
Brie du Pilat à la coupe	Fromage frais demi sel	Crème anglaise	Petit moulé	Gouda
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Madeleine	**Notre cake à la fleur d'oranger**	**Fruit de saison Bio**

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.