Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Salade verte batavia Bio	Taboulé	Salade de betteraves et maïs Bio	Tapenade sur toast
Dés d'emmental	**Bâtonnets de colin MSC panés et citron**	Saucisse de Toulouse	Tortis semi-complets Bio
Financière de bœuf Bio et quenelles	*Bâtonnets de mozzarella panés*	*Pané de blé*	sauce paprika Bio et râpé
Financière de quenelles	Brocolis Bio à la crème	Lentilles Bio	/
Riz IGP Bio	**Saint Marcellin IGP à la coupe**	Fromage fouetté	Camembert à la coupe
Ramequin de fromage blanc Bio et confiture de fraise	Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio artisanale	Fruit de saison Bio
Lundi 14 Décembre	**Mardi 15 Décembre**	**Jeudi 17 Décembre**	**Vendredi 18 Décembre**
Salade de blé au pesto rouge	Velouté de légumes Bio	Gougères au fromage et salade verte batavia Bio	Pizza au fromage
Notre omelette au four à l'emmental	Jambon blanc Label Rouge	Sauté de dinde Label Rouge sauce aux cèpes	Beignets de calamars et citron
/	*Tranche végétale*	*Emincé végétal sauce aux cèpes*	*Nuggets de blé*
Carottes Bio sautées	Coquillettes et râpé	Pommes duchesse	Haricots verts Bio
Pavé de Lozère à la coupe	Petit moulé	Notre gâteau aux épices de Noël, chantilly et copeaux de chocolat	Tartare
Fruit de saison Bio	Purée de poires BIO	Figurine en chocolat et Clémentine IGP de Corse	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

150 km max d'Alès

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.