

# Le Menu de la Cantine



#### Lundi 06 Octobre

Salade de pépinettes

Saucisse de Toulouse



Bâtonnets de mozzarella panés

Mouliné d'épinards Bio

Pavé de Lozère à la coupe



de saison Bio



Lundi 13 Octobre

#### Mardi oz Octobre

Concombres au fromage blanc Bio

Merlu MSC sauce safranée

Emincé végétal sauce crème

Semoule

Camembert à la coupe

Flan chocolat

Mardi 14 Octobre

#### Leudi og Octobre

Salade verte Bio

et dès d'emmental

Nos lasagnes

à la bolognaise de bœuf

Tortellinis sauce tomate



Purée de fruits Bio artisanale

Leudi 16 Octobre

#### Vendredi 10 Octobre

Pizza au fromage



Nuggets de blé

#### Courgettes Bio à la tomate

Yaourt aromatisé





Fruit de saison Bio

Vendredi 17 Octobre

## LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète



Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio

Steak haché

Falafels sauce tomate basilic

Pommes de terre rosties

Saint Marcellin IGP à la coupe

Ramequin de purée de pommes nectarine **HVE** artisanale

Taboulé de semoule petit épeautre et basilic

et billes de mozzarella

Jambon blanc Label Rouge

Pané de blé

Mouliné de butternut Bio

Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat Œuf mimosa paprika

Macaronis Bio et râpés Bio

et crème de choux fleur Bio au curry



Biscuit à la vanille Bio



de saison Bio



### Salade Iceberg Bio

Colin MSC et crevettes à la coco

Quenelles sauce aurore

Riz IGP

Yaourt sucré



Cake cacao fleur de sel IGP

La Semaine du Goût Du 13 au 17 octobre



Bonnes vacances de la Toussaint













Label Rouge Viande de qualité supérieure









