Le menu de mon restaurant scolaire

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Velouté de légumes Bio	Salade de pépinettes	Salade de lentilles et maïs	Salade de pommes de terre mayonnaise	Salade verte batavia Bio
Raviolis légumineuses épeautre Bio	Saucisse de Toulouse	Pain de viande de bœuf et ketchup	**Bâtonnets de colin MSC pané et citron**	Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail
sauce tomate et râpé Bio	*Saucisse végétale*	*Pané de blé et ketchup*	*Bâtonnets de mozzarella*	*Wok de lentilles corail*
/	Mouliné de butternut Bio	Carottes Bio sautées	Brocolis Bio à la crème	Boulgour
Ramequin de fromage blanc et sucre roux	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	**Notre moelleux aux poires**
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
Taboulé		FERIE	Pâté de campagne et cornichon	
Cordon bleu de dinde Bio	Bolognaise de lentilles		*Tranche végétale et cornichon*	**Merlu MSC sauce safranée**
Pané fromager	/		Sauté de bœuf Bio	*Quenelles Bio sauce safranée*
Haricots verts Bio	Macaronis et râpé		*Emincé végétal sauce tomate basilic*	**Riz IGP**
	Mimolette		Petits pois Bio	**Saint Marcellin IGP à la coupe**
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio Artisanale		Ananas Bio	Crème dessert au chocolat

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

L'ananas, un fruit de saison



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.

Le menu de mon restaurant scolaire

Pays de Sommières

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Couscous de pois chiches et ses légumes Bio / Semoule Brie à la coupe Flan caramel	Pizza au fromage Colin MSC meunière et citron *Pané de blé* Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Tartinable de pois chiches sur toast Notre omelette au four aux oignons Bio / Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Verre de sirop d'orange Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika) *Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava* Potatoes Philadelphia Ananas au sirop	Salade de coquillettes au pesto Hoki MSC sauce colombo *Nuggets de blé* Gratin de butternut Bio Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Bolognaise de lentilles / Tortis et râpé Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge *Tranche végétale* Notre Truffade Salade verte batavia Bio Purée de fruits Bio Artisanale	Beignets de calamars et citron *Bâtonnets de mozzarella panés* Petits pois Bio Mimolette Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraise	Tapenade sur toast Tajine de bœuf Bio et pois chiches *Tajine de pois chiches* Carottes Bio sautées Liégeois vanille	Salade verte batavia Bio Chili de colin MSC *Chili de haricots rouge* Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Mercredi 2 Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de pépinettes Sauté de bœuf Bio aux oignons *Crêpe au fromage* Mouliné de butternut Bio Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge *Pané de blé* Pommes de terre rissolées Ramequin de fromage blanc nature et confiture d'abricots	Radis Bio-beurre Macaronis et râpé à la carbonara de porc *Emincé végétal sauce crème* Crème anglaise Madeleine	Taboulé Bâtonnets de mozzarella / Epinards Bio béchamel Notre cake à la fleur d'oranger	Merlu MSC sauce tandoori *Dahl de lentilles* Boulgour Gouda Fruit de saison Bio

Nos Pâtes sont 95% françaises
Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Le menu plaisir
Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Menu Mexico

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

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.