





Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
 <p>Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de blé Bio au pesto rouge</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Quenelles Bio sauce tomate</p> <p>Pommes de terre Bio rôties</p> <p>Notre cake à la fleur d'oranger</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème Saint marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
<p>Merlu MSC sauce tandoori</p> <p>/</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>		<p>Loubia de bœuf Bio</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Mouliné de butternut Bio</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	 <p>Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.




100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP








Le Menu de la Cantine

Groupement
Tournon sur Rhône




Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Jambon blanc Bio Œuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Notre truffade Bio</p> <p>/</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Coquillettes et râpé Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature Bio et confiture</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Carottes râpées Bio</p> <p>Notre burger de bœuf et Cheddar</p>  <p>Notre burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Notre gâteau Mystère (présence d'amandes)</p>	<p> Taboulé Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Purée de pommes Bio</p>
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
<p>Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes)</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Saumon MSC sauce basilic</p> <p>Macaronis et râpé Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de lentilles et pépinettes Bio</p> <p> Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Potée de bœuf Bio</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Purée de potiron Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>/</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes





Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

