






Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortellinis bio</p> <p> sauce tomate</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Galopin de veau au jus</p> <p>Hoki sauce échalote</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de blé orientale</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>Riz IGP</p> <p>Cotentin</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de haricots blancs</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Ananas Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Notre cake aux noisettes</p>

 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 la Cantine

Communes du Pont du Gard




Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p>Macaronis + râpé</p> <p><b>Végé</b></p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio LOCAL</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p>Colin sauce curry</p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p><b>Notre omelette soufflée Bio à l'emmental</b></p> <p><b>Haricots verts Bio à l'huile d'olive</b></p> <p><b>Végé</b> Brie à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Sirop de menthe</b></p> <p><b>Bâtonnets de carottes Bio</b></p> <p>Petit louis</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Burger végétal</p> <p><b>Pommes rissolées Bio</b></p> <p><b>Notre brownie chocolat et pommes</b></p>	<p>Salade de boulgour aux légumes</p> <p><b>Merlu MSC sauce citron</b></p> <p><b>Purée de potiron Bio</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Pizza au fromage</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Hoki sauce forestière</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Camembert Bio à la coupe</b></p> <p><b>Purée de poires Bio artisanale</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade d'endives et maïs Bio</b></p> <p><b>Hachis parmentier Bio</b></p> <p>Parmentier de merlu</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>Salade de riz IGP mexicaine</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p><b>Végé</b></p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre (vrac)</p>



**Nos Pâtes sont 95% françaises**

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



*Les menus plaisirs*

**JEUDI 21 NOVEMBRE**

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION **TERRES DE CUISINE**



**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

**Végé** : 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.