

















Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Végé Tortellinis Bio sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p> <p>Madeline Bio</p>	<p>Salade de pois chiches Bio</p> <p>Wok de bœuf Bio 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>Purée de fruits 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</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe  </p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes</p> <p>Colin MSC pané et citron</p> <p>/</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 Bio</p> <p>Chipolatas Bio</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe  </p> <p>Fruit de saison Bio  </p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Lamelles d'encornets sauce provencale</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Végé Falafels Bio</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio à la crème</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Ananas Bio  </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de colin</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe  </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

















Le Menu de la Cantine

Roquevaire




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

