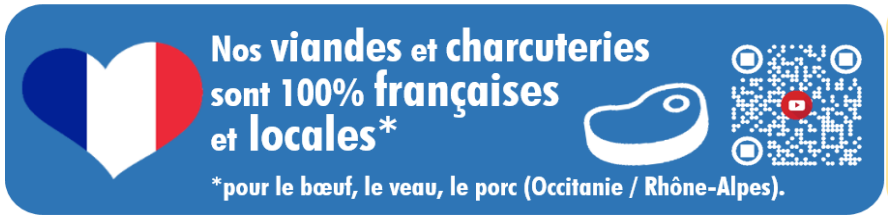
Le Menu de la Cantine

Tournon sur Rhône
Groupement

TERRES DE CUISINE

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Végé Coleslaw de chou Bio sauce cocktail		Salade de pommes de terre Bio mayonnaise	Salade verte batavia Bio
Raviolis légumineuses épeautre Bio	Saucisse de Francfort	Colin MSC sauce citron	Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail
sauce tomate et râpé Bio	*Saucisse végétale*	/	*Merlu MSC sauce curry*
/	Mouliné de butternut Bio	Brocolis Bio à la crème	Boulgour Bio
	Pont l'évêque AOP à la coupe		
Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux poires
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
Taboulé Bio	Végé	Pâté de campagne sans nitrite et cornichon *Tranche végétale et cornichon*	
Sauté de dinde Label Rouge	Bolognaise de lentilles Bio	Steak haché au jus	Merlu MSC sauce safranée
Pané fromager	/	*Colin MSC sauce vierge*	/
Haricots verts Bio	Macaronis et râpé Bio	Petits pois Bio	Riz IGP Bio
	Petit suisse sucré		Saint Marcellin IGP à la coupe
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Ananas Bio	Crème dessert au chocolat





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

Tournon sur Rhône Groupement

TERRES DE CUISINE

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio	Colin MSC sauce citron	Verre de sirop d'orange	Végé Salade de coquillettes Bio au pesto
Couscous de pois chiches et ses légumes Bio	/	Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika)	Nuggets de blé
Semoule Bio	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	*Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava*	/
Comté AOP à la coupe	Coulommiers à la coupe	Menu Mexico Potatoes	Gratin de butternut Bio
Flan caramel	Fruit de saison Bio	Philadelphia	
		Ananas au sirop	Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Bolognaise de thon MSC	Jambon blanc Label Rouge sans nitrite *Tranche végétale*	Tapenade sur toast	Végé Salade verte batavia Bio
/	Notre	Tajine de bœuf et pois chiches	Chili de haricots rouges Bio
Tortis et râpé Bio	Truffade Bio	*Tajine de colin MSC et pois chiches*	/
Saint Marcellin IGP à la coupe		Carottes Bio sautées	Riz IGP Bio
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Liégeois vanille	Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de pépinettes Bio	Carottes Bio râpées	Végé	
Colin MSC sauce oignons	Poulet rôti Label Rouge	Bâtonnets de mozzarella panés	Merlu MSC sauce tandoori
/	*Colin MSC sauce vierge*	/	/
Mouliné de butternut Bio	Pommes de terre Bio rissolées	Epinards Bio béchamel	Boulgour Bio
		Petit moulé	Ossau Iraty AOP à la coupe
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Notre cake à la fleur d'oranger	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

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.