TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Ville de Valensole

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
	Végé	Salade de coquillettes à la tapenade	**Salade verte Bio**	**Notre cake aux olives**
Emincé de porc à la dijonnaise	Curry rouge de lentilles	Végé **Œufs durs Bio**	**Sauté de dinde Label Rouge**	**Colin MSC meunière et citron**
Galettes de légumes	Semoule	**Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons**	**Purée de patates douces Bio**	**Haricots verts Bio**
Cantal AOP à la coupe	Emmental à la coupe			
Raisn BIO	**Cocktail de fruit BIO**	**Kiwi BIO**	**Notre panacotta et coulis de framboise**	Yaourt sucré

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Pâté de campagne BIO (sans nitrite) et cornichon	**Salade iceberg Bio et noix**			**Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio**
Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental	Végé **Raviolis BIO**	**Couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisins**	**Sauté de veau RAV, quenelles sauce aux morilles**	**Risotto IGP**
Carottes sautées Bio au miel	**aux cèpes et râpé**	**Semoule**	**Frite**	**au saumon MSC et son parmesan râpé**
		Galettes Saint Michel	**Petit suisse sucré**	
Gaufre et pâte à tartiner	**Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable**	**Crème anglaise**	**Poire BIO**	**Notre fondant chocolat framboises**

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***

Aide UE à destination des écoles

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Ville de Valensole

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Pizza au fromage de chèvre Calamars sauce tomate **Haricots verts BIO** **Kiwi BIO**	**Salade verte BIO** **Jambon blanc Label rouge (sans nitrite)** Coquillettes et râpé Yaourt aromatisé	Pique -Nique	Végé **Chili de haricots rouges Bio** **Riz IGP Bio** Tomme Blanche Crème dessert chocolat	**Notre clafoutis aux légumes** **Sauté de dinde Label Rouge au jus** **Petits pois Bio** **Notre purée de fruits Bio**
Lundi 26 Octobre	**Mardi 27 Octobre**	**Mercredi 28 Octobre**	**Jeudi 29 Octobre**	**Vendredi 30 Octobre**
Tajine de bœuf Boulgour Edam à la coupe Flan caramel	Pique-Nique	**Colin MSC sauce citron** **Carottes sautées BIO** buche du Pilat à la coupe **Notre cake aux amandes**	Salade de blé au pesto rouge Rôti de porc **Haricots verts Bio** Petit suisse aromatisé	Végé Hot dog végétal Pommes pins et ketchup Crème dessert vanille Smarties

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**

Aide UE à destination des écoles

- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
- Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.