Le Menu de la Cantine

Ville de Valensole

TERRES DE CUISINE

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail			**Verre de sirop d'orange**	Salade de coquillettes au pesto
Spaghetti à la	Saucisse de Toulouse (sans nitrite) à la tomate	Sauté de bœuf aux olives	**Salade verte batavia et maïs Bio**	**Hoki MSC sauce citron**
Bolognaise de bœuf	**Mouliné de courge Bio**	**Carottes Bio sautées**	**Empanadas BIO et sa sauce maison**	Gratin de brocolis
	Bûche du Pilat à la coupe	Emmental à la coupe	Potatoes	
Fromage blanc sucré	**Cocktail de fruits Bio**	**Kiwi BIO**	**Ananas BIO au sirop**	**Notre gâteau au citron**

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Notre quiche au potiron		FERIE	**Pâté de campagne Bio (sans nitrite) et cornichon**	
Cordon bleu de dinde Bio	**Gratin de gnocchis BIO**		Sauté de veau au jus	**Merlu MSC sauce safranée**
Haricots verts Bio	tomate mozzarella		**Petits pois Bio**	**Riz IGP**
	Mimolette à la coupe			Tomme blanche à la coupe
Pomme BIO	**Notre purée de pomme et fruit de saison Bio**		**Poire BIO**	**Notre crème au chocolat**

le menu plaisir
Rendez-vous
Sur l'application
Terres de Cuisine

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

Aide UE à destination des écoles

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

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Ville de Valensole

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes	**Notre clafoutis aux légumes**	Tartinable de pois chiches sur toast		Salade de pommes de terre mayonnaise
Semoule	**Colin MSC sauce curry**	**Notre omelette Bio**	**Wok de dinde Label Rouge**	**Quenelles Bio sauce béchamel**
Brie à la coupe	**Gratin de choux fleurs Bio**	**Haricots verts Bio**	Pomme Duchesse	**Mouliné de courge Bio**
Flan caramel	**Raisin BIO**	**Kiwi BIO**	Gouda à la coupe	**Banane BIO**
			Notre cake aux poires	

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
			Tapenade sur toast	**Endive BIO**
Bolognaise de thon MSC	**Jambon blanc Label Rouge sans nitrite**	**Merlu MSC sauce crème d'aneth**	Tajine de bœuf	Chili de haricots rouges
Tortis et râpé	Frite	**Petits pois Bio**	**Carottes Bio sautées**	**Riz IGP**
Camembert à la coupe	**Cantal AOP à la coupe**	Bûche de chèvre à la coupe		
Poire BIO	**Purée de pommes Bio**	Yaourt aux fruits mixés	Liegeois vanille	**Notre moelleux aux pépites de chocolat**

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

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

Aide UE à destination des écoles

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

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Ville de Valensole

Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Salade de pépinettes		**Endives BIO**		**Carottes Bio râpées**
Sauté de porc à la dijonnaise	**Merlu MSC sauce tandoori**	Steak de bœuf à la tomate	Végé Pané stick Mozza	**Poulet rôti Label Rouge**
Gratin de courge Bio	Boulgour	Macaronis	**Epinards Bio béchamel et croûtons**	Pommes de terre rissolées
	Coulommier à la coupe		Emmental à la coupe	
Kiwi BIO	**Ananas BIO**	Crème dessert vanille	**Notre gâteau à la fleur d'oranger**	Yaourt aromatisé

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.