



Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Tortellinis Bio</b> sauce tomate</p> <p>/</p> <p><b>Crème dessert vanille Bio</b></p>	<p>Galopin de veau</p> <p><b>Carottes Bio sautées</b></p> <p><b>Ossau iraty AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Ragoût de dinde Label Rouge</b></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b></p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre Bio</b></p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Notre cake mozzarella légumes</b></p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'ail</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Saucisse de Francfort</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p>Lamelles d'encornets sauce provençale</p> <p>/</p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Falafels Bio</b></p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio à la crème</b></p> <p><b>Petit suisse aromatisé Bio</b></p> <p><b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Tajine de bœuf</p> <p><b>Semoule Bio</b></p> <p><b>Notre cake aux noisettes</b></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

Ventabren




Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p><b>C</b>œuf dur Bio mayonnaise</p> <p><b>M</b>acaronis Bio + râpé</p> <p><b>B</b>rocolis Bio à la crème</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>S</b>alade verte Bio</p> <p>Curry coco de bœuf</p> <p><b>R</b>iz IGP Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p><b>N</b>otre omelette Bio soufflée à l'emmental</p> <p><b>H</b>aricots verts Bio à l'huile d'olive</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Sirop de menthe</p> <p><b>B</b>âtonnets de carottes Bio</p> <p><b>B</b>urger Party Burger de bœuf</p> <p><b>P</b>ommes de terre Bio rissolées</p> <p>Petit Louis</p> <p>Notre brownie chocolat et pommes</p>	<p><b>M</b>erlu MSC sauce citron</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>Paupiette de veau au jus</p> <p><b>P</b>etits pois Bio</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p><b>G</b>ratin de gnocchis Bio à la mozzarella</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>S</b>alade d'endives Bio et maïs</p> <p>Hachis parmentier Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>S</b>alade de riz IGP Bio mexicaine</p> <p><b>B</b>âtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p><b>S</b>alade verte Bio</p> <p><b>B</b>olognaise de lentilles Bio</p> <p><b>T</b>ortis Bio</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 plaisir*

**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

**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.