Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE

Ville de Oraison

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail		Salade de lentilles et maïs	Salade verte batavia Bio	
Raviolis légumineuses épeautre Bio	Saucisse de Francfort	Pain de viande de bœuf et ketchup	Colin MSC sauce citron	Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail
sauce tomate et râpé Bio	*Saucisse végétale*	*Pané de blé et ketchup*	/	*Merlu MSC sauce curry*
/	Mouliné de butternut Bio	Carottes Bio sautées	Brocolis Bio à la crème	Boulgour
	Bûche du Pilat à la coupe			Mimolette
Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux poires
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
		FERIE	Pâté de campagne sans nitrite et cornichon	
			Tranche végétale et cornichon	
Cordon bleu de dinde Bio	Bolognaise de lentilles		Emincé de bœuf sauce tomate	Merlu MSC sauce safranée
Pané fromager	/		*Colin MSC sauce tomate*	/
Haricots verts Bio	Pâtes macaronis et râpé		Petits pois Bio	Riz IGP
Bûche mi-chèvre à la coupe	Petit suisse sucré			Saint Marcellin IGP à la coupe
Fruit de saison Bio	Purée de fruits bio		Fruit de saison Bio	Crème dessert au chocolat

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

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

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.

TERRES DE CUISINE

Le Menu de la Cantine

Ville de Oraison

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio *Couscous de pois chiches et ses légumes Bio* Semoule Brie à la coupe Flan caramel	Pizza au fromage Colin MSC meunière et citron / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio	Végé Tartinable de pois chiches sur toast Notre omelette au four aux oignons Bio / Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Verre de sirop d'orange Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika) *Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava* Menu Mexico Potatoes Philadelphia Ananas au sirop	Végé Salade de tortis au pesto Nuggets de blé / Gratin de butternut Bio Fruit de saison Bio
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Bolognaise de thon MSC / Tortis et râpé Tomme des chalets Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Jambon blanc Label Rouge sans nitrite *Tranche végétale* Notre Truffade / Purée de fruits Bio	Merlu MSC sauce crème d'aneth / Petits pois Bio Mimolette Yaourt aromatisé	Tapenade sur toast Tajine de bœuf et pois chiches *Tajine de colin MSC et pois chiches* Carottes Bio sautées Liégeois vanille	Végé Chili de haricots rouges / Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Mercredi 2 Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de tortis au pesto Hoki MSC sauce oignons *Crêpe au fromage* Mouliné de butternut Bio Fruit de saison Bio	Carottes Bio râpées Poulet rôti Label Rouge *Colin MSC sauce tomate origan* Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé	Radis Bio-beurre Macaronis et râpé à la carbonara de porc *à la carbonara de saumon MSC* Crème anglaise Madeleine	Végé Bâtonnets de mozzarella panés / Epinards Bio béchamel Petit moulé Notre cake à la fleur d'oranger	Merlu MSC sauce tandoori / Boulgour Gouda 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

Menu végétarien

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.