

Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
 <p><b>Salade verte Bio</b> <b>Tortellinis Bio</b> sauce tomate / Crème dessert vanille</p>	<p>Galopin de veau au jus Hoki sauce échalote</p> <p><b>Carottes Bio sautées - Riz IGP</b> <b>Ossau iraty AOP à la coupe</b>   <b>Fruit de saison Bio</b>  </p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>Merlu sauce basilic Purée de pommes de terre - <b>Potirons Bio à l'huile d'olive</b> Bûche de chèvre à la coupe Flan chocolat</p>	<p>Notre cake mozzarella légumes Colin MSC sauce crème d'échalote / <b>Haricots verts Bio à l'ail</b> - Boulgour  <b>Fruit de saison Bio</b>  </p>
Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
<p>FERIE</p>	<p>Saucisse de Francfort Omelette</p> <p><b>Petits pois Bio</b> - Macaronis Brie à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>  </p>	 <p>Nuggets de blé / <b>Epinards Bio à la crème</b> - Polenta Petit suisse sucré <b>Ananas Bio</b>  </p>	<p>Tajine de bœuf Tajine de colin Semoule - <b>Potirons Bio</b> Bûche du pilat à la coupe Notre cake aux noisettes</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

Tholonet



Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
<p><b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p> Macaronis et râpé /</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p>Curry coco de bœuf Colin sauce curry</p> <p><b>Riz IGP - Carottes Bio à l'huile d'olive</b></p> <p>Emmental à la coupe Flan caramel</p>	<p>Sirop de menthe Bâtonnets de carottes Bio</p> <p> Burger de bœuf Burger Végétal</p> <p>Frites</p> <p><b>Notre brownie chocolat et pommes</b></p>	<p>Merlu MSC sauce citron /</p> <p><b>Purée de potiron Bio - Lentilles</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>
Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
<p>Pizza au fromage Paupiette de veau au jus Hoki sauce forestière</p> <p><b>Petits pois Bio - Purée de patates douces Bio</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Gnocchis sauce arrabiata</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> /</p> <p><b>Carottes Bio sautées - Polenta</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b> </p>	<p> Bolognaise de lentilles /</p> <p>Tortis</p> <p>Brousse à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc 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

