Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE — ROMANS SUR ISÈRE

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Bio	Concombres Bio au fromage blanc et toast	Salade de coquillettes Bio à la tapenade	Salade verte iceberg Bio	Salade de lentilles Bio
Paupiette de veau	Curry rouge de lentilles corail Bio	Œufs durs Bio	Rôti de dinde Label Rouge	Colin MSC meunière et citron
Hoki MSC sauce vierge	/	/	*Merlu MSC sauce aneth*	/
Courgettes Bio à la parmesane	Semoule Bio	Epinards Bio béchamel à l'emmental et croutons	Purée de pommes de terre Bio	Haricots verts Bio
Saint Marcellin IGP à la coupe	Carré fromager Bio à la coupe Pain au levain naturel	Edam	Saint Môret	Yaourt brassé Bio Local et sucre
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Flan vanille Bio	Notre cake aux amandes

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE				
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon *Tranche végétale et cornichon*	Salade iceberg Bio et noix	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Tartinable de betteraves Bio et toast	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio
Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental	Raviolis Bio	Couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisins	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles	Risotto IGP Bio
/	aux cèpes et râpé	*Couscous de pois chiches au potiron et raisins*	*Colin MSC sauce aux morilles*	au saumon MSC et son parmesan râpé
Carottes sautées Bio au miel	/	Semoule Bio	Pommes pins	/
Gaufre	Biscuit	Galettes Saint Michel	Yaourt sur lit de châtaignes	
et pâte à tartiner Bio	Ramequin de fromage blanc nature Bio et sirop d'érable	Crème anglaise et caramel	Fruit de saison 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

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 — ROMANS SUR ISÈRE

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 Octobre	Vendredi 23 Octobre
Pizza au fromage Bio	Salade verte iceberg Bio	Taboulé Bio	Carottes râpées Bio	Salade de pépinettes Bio
Steak haché Bio	et dès de mimolette	Nuggets de blé	Chili con carne	Beignets de calamars et citron
Saumon MSC sauce crème	Carbonara de porc	/	*Chili de haricots rouges*	/
Petits pois Bio	*Tranche végétale*	Gratin de potiron Bio	Riz IGP Bio	Epinards Bio à la béchamel à l'emmental
Petit suisse aromatisé Bio	Coquillettes et râpé Bio	Bûche mi-chèvre à la coupe	Bournette du Vercors Bio Local à la coupe	Brie à la coupe
Fruit de saison Bio	Yaourt sur lit de fraise Bio Local	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux pommes	Fruit de saison Bio
Lundi 26 Octobre	**Mardi 27 Octobre**	**Mercredi 28 Octobre**	**Jeudi 29 Octobre**	**Vendredi 30 Octobre**
Salade de betteraves Bio et maïs	Tapenade sur toast	Salade verte iceberg Bio	Salade de blé Bio au pesto rouge	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail
Tajine de bœuf	Colin MSC meunière et citron	Macaronis Bio semi-complets	Rôti de porc	HALLOWEEN ! Hot dog
Tajine de pois chiches	/	et sauce tomates Bio paprika	*Merlu MSC sauce provençale*	*Hot dog veggie*
Boulgour Bio	Carottes sautées Bio	/	Haricots verts Bio	Pommes de terre rissolées Bio
Tomme blanche Bio Local à la coupe	Bûche du Pilat à la coupe	Ramequin de fromage blanc Bio et sucre	Yaourt sur lit d'abricot Bio Local	Crème dessert vanille
Flan caramel	Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Smarties

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

C'est Halloween !

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.