Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE — ROMANS SUR ISÈRE

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Coleslaw de chou Bio sauce cocktail	Salade de pépinettes Bio	Salade de lentilles Bio	Salade de pommes de terre Bio mayonnaise	Salade verte batavia Bio
Raviolis légumineuses épeautre Bio	Saucisse de Francfort	Pain de viande de bœuf et ketchup	Bâtonnets de colin MSC panés et citron	et dés de mimolette
sauce tomate et râpé Bio	*Saucisse végétale*	*Pané de blé et ketchup*	/	Wok de dinde Label Rouge et lentilles corail
/	Mouliné de butternut Bio	Carottes Bio sautées	Brocolis Bio à la crème	*Merlu MSC sauce curry*
Galettes Saint Michel Bio	Bournette du Vercors Bio Local à la coupe	Emmental à la coupe	Carré Président	Boulgour Bio
Yaourt sur lit de cerises Bio Local	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux poires

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Taboulé Bio	Carottes Bio râpées	FERIE	Pâté de campagne sans nitrite et cornichon	Tartinable de betteraves Bio et toast
Cordon bleu de dinde Bio	Bolognaise de lentilles Bio		*Tranche végétale et cornichon*	Merlu MSC sauce safranée
Pané fromager	/		Pain au maïs	/
Haricots verts Bio	Macaronis et râpé Bio		Galopin de veau	Riz IGP Bio
Bûche de chèvre Bio à la coupe	Yaourt brassé Bio Local et sucre		*Colin MSC sauce vierge*	Saint Marcellin IGP à la coupe
Purée de fruits Bio	/		Petits pois Bio	Glace
			Tartare	
			Ananas Bio	

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

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.

Le Menu de la Cantine

TERRES DE CUISINE — ROMANS SUR ISÈRE

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Pizza au fromage	Tartinable de pois chiches Bio sur toast	Verre de sirop d'orange	Salade de coquillettes Bio au pesto
Couscous aux boulettes de bœuf et ses légumes Bio	Colin MSC meunière et citron	Notre omelette au four aux oignons Bio	Salade verte batavia et maïs Bio	Nuggets de blé
Couscous de pois chiches et ses légumes Bio	/	/	Empanadas de dinde Bio et sa sauce brava (tomates, poivrons, paprika)	/
Semoule Bio	Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental	Haricots verts Bio	*Empanadas végétarien Bio et sa sauce brava*	Gratin de butternut Bio
Vercorais Bio à la coupe Local	Petit suisse sucré	Carré Président	Potatoes	Edam
Yaourt sur lit de fraises Bio Local	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Philadelphia	Fruit de saison Bio
			Ananas au sirop	
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Salade de betteraves maïs Bio	Jambon blanc Label Rouge sans nitrite	Chou Bio sauce cocktail	Tartinable de pois chiches Bio sur toast	Salade verte batavia Bio
Bolognaise de thon MSC	*Tranche végétale*	Beignets de calamars et citron	Tajine de bœuf Bio et pois chiches Bio	Chili de haricots rouges Bio
/	Notre	/	*Tajine de colin MSC et pois chiches*	/
Tortis et râpé Bio	Truffade Bio	Petits pois Bio	Carottes Bio sautées	Riz IGP Bio
Tomme blanche Bio Local à la coupe	/	Mimolette	Chanteneige Bio	Bûche mi-chèvre à la coupe
Fruit de saison Bio	Crème anglaise	Yaourt brassé vanille Bio Local	Crème dessert vanille Bio	Notre moelleux aux pépites de chocolat
	Madeleine			
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1er Décembre**	**Mercredi 2 Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
Salade de pépinettes Bio	Carottes Bio râpées	/	Salade verte batavia Bio	Chou chinois Bio vinaigrette
Boulettes de bœuf Bio au jus	Poulet rôti Label Rouge	Macaronis et râpé Bio	Bâtonnets de mozzarella panés	Merlu MSC sauce tandoori
Falafels et ketchup	*Colin MSC sauce vierge*	à la carbonara de porc	/	/
Mouliné de butternut Bio	Pommes de terre Bio rissolées	*à la carbonara de saumon MSC*	Epinards Bio béchamel	Boulgour Bio
Bournette du Vercors Bio Local à la coupe	Fromage frais demi sel	Crème anglaise	Petit moulé	Gouda
Fruit de saison Bio	Yaourt sur lit de pêches Bio Local	Madeleine	Notre cake à la fleur d'oranger	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
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.