



Le Menu de la Cantine

le Péage de Roussillon



lundi 03 Novembre		Mardi 04 Novembre		Mercredi 05 Novembre		Jeudi 06 Novembre		Vendredi 07 Novembre	
Œuf dur Bio mayonnaise		Salade de blé au pesto rouge		Tartinable de pois chiches et toast		Salade verte Bio		Salade de pépinettes	
Tortis Bio et râpé Bio		Galopin de veau		Pain de viande de bœuf		Rôti de porc *		Bâtonnets de colin MSC panés et citron	
sauce tomate paprika Bio		<i>Merlu MSC sauce vierge</i>		<i>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</i>		<i>Quenelles Bio sauce tomate</i>		/	
/		Carottes sautées Bio		Haricots verts Bio		Pommes de terre rôties		Brocolis Bio à la crème	
Camembert à la coupe		Yaourt sucré		Emmental à la coupe		Saint môret		Saint marcellin IGP à la coupe	
Purée de fruits Bio		Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio		Notre cake à la fleur d'oranger		Fruit de saison Bio	
lundi 10 Novembre		Mardi 11 Novembre		Mercredi 12 Novembre		Jeudi 13 Novembre		Vendredi 14 Novembre	
Macédoine Bio mayonnaise				Salade verte Bio		Pizza au fromage		Bâtonnets de carottes Bio	
Merlu MSC sauce tandoori				Notre frittata Bio aux oignons		Saucisse de Francfort *		et sa sauce fromagère	
/				/		<i>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</i>		Dahl de lentilles	
Boulgour				Pommes de terre rissolées		Mouliné de butternut Bio		/	
Carré de l'Est à la coupe				Saint bricet		Tartare		Riz IGP	
Fruit de saison Bio				Purée de fruits Bio		Fruit de saison Bio		Crème dessert chocolat	



**Nos filets de poisson
sont 100%
MSC pêche durable.**



**100% de notre riz
est de Camargue
Labélisé IGP**



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**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



<i>Lundi 17 Novembre</i>	<i>Mardi 18 Novembre</i>	<i>Mercredi 19 Novembre</i>	<i>Jeudi 20 Novembre</i>	<i>Vendredi 21 Novembre</i>
Jambon blanc Label Rouge * Œuf dur Bio mayonnaise Notre Truffade / Salade verte Bio Purée de fruits Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC / Coquillettes et râpé Edam Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Falafels Wok de dinde Label Rouge Wok de lentilles corail Petits pois Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenade Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar Notre burger végétal Frites Notre gâteau Mystère (présence d'amandes)	Végé Taboulé Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré Ananas Bio
<i>Lundi 24 Novembre</i>	<i>Mardi 25 Novembre</i>	<i>Mercredi 26 Novembre</i>	<i>Jeudi 27 Novembre</i>	<i>Vendredi 28 Novembre</i>
Mélange de crudités Bio (salade verte, carottes) Poulet rôti Label Rouge Saumon MSC sauce basilic Macaronis et râpé Brie à la coupe Flan caramel	Salade de lentilles et pépinettes Végé Pané de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Boulettes de bœuf sauce provençale Quenelles Bio sauce provençale Semoule Saint Bricet Ananas au sirop	Salade de betteraves et maïs Bio Dès de mimolette Potée de bœuf Potée de flageolets Purée de potiron Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Marmite de colin MSC, moules et crevettes / Riz IGP Petit suisse sucré Notre moelleux aux pépites de chocolat

