



Le Menu de la Cantine

Ville de
Bonnieux



Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
 Œuf dur Bio mayonnaise Tortis Bio et râpé Bio sauce tomate paprika Bio Saint Paulin à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Galopin de veau Carottes sautées Bio Yaourt sucré  Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de porc Pommes de terre au bouillon Saint Môret Notre cake à la fleur d'oranger	Salade de pépinettes Bâtonnets de colin MSC panés et citron Brocolis Bio à la crème Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Macédoine mayonnaise Merlu MSC sauce tandoori Boulgour  Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	FERIE	Pizza au fromage Saucisse de Francfort Mouliné de butternut Bio  Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	 Bâtonnets de carottes Bio et sa sauce fromagère Dahl de lentilles Riz IGP Notre entremet



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**



**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.



Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Jambon blanc Label Rouge Notre Truffade Salade verte Bio Notre purée de fruits Bio	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Bolognaise de thon MSC Coquillettes et râpé Edam à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et confiture	Verre de sirop de grenadine Carottes râpées Bio Notre burger de bœuf et Cheddar  Frites Notre gâteau Mystère <i>(présence d'amandes)</i>	Taboulé Notre omelette Bio Mouliné d'épinards Bio Yaourt sucré Ananas Bio 
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
Mélange de crudités Bio <i>(salade verte, carottes)</i> Poulet rôti Label Rouge Macaronis et râpé Fromage Local Flan caramel	 Salade de lentilles et pépinettes Pané de blé épinards Choux fleurs Bio béchamel Camembert à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Potée de bœuf Purée de potiron Bio Gouda à la coupe  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



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**






Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

