



Le Menu de la Cantine

Ville de
Signes



Lundi 02 Octobre	Mardi 03 Octobre	Mercredi 04 Octobre	Jeudi 05 Octobre	Vendredi 06 Octobre
Salade de haricots rouges BIO Filet meunière et citron Riz IGP BIO - Carottes Tomme de Savoie IGP à la coupe Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Ragoût de bœuf Pennes BIO Fromage blanc nature BIO Confiture (pot)	Œuf dur mayonnaise Crêpes au fromage Purée de patates douces BIO - Epinards à la crème Végé Cantal AOP Fruit de saison BIO	Concombres BIO Rôti de porc Label Rouge Purée de pommes de terre BIO Camembert BIO à la coupe Purée de pommes bananes BIO	Notre feuilleté au fromage Végé Falafels Semoule BIO - Ratatouille Yaourt nature Bio Fruit de saison BIO
Goûter				
		Pain - chocolat Purée de fruits		
Lundi 09 Octobre	Mardi 10 Octobre	Mercredi 11 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
France Salade verte BIO Croziflette aux lardons Yaourt nature BIO Poire IGP de Savoie	Amérique du Sud Tomates BIO et bâtonnet de fromage Végé Quesadillas (Gallettes fajitas avec sauce mornay à l'emmental, maïs et piperade) Cocktail de fruits au sirop BIO	Grèce Tzatziki BIO sur toast Moussaka au bœuf - Semoule BIO Fêta à l'huile d'olive Fruit de saison BIO	Anglo Saxon Coleslaw BIO Rosbeef Mac and cheese (macaronis BIO au cheddar) Notre Cheese cake Notre coulis de fruits	Italie Notre pizza au fromage Risotto IGP BIO de poisson au parmesan Fromage blanc nature BIO Raisin BIO
Goûter				
		Gaufre Purée de fruits		

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Gâteau maison AU CACAO

Découvrez la recette 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.



Lundi 16 Octobre	Mardi 17 Octobre	Mercredi 18 Octobre	Jeudi 19 Octobre	Vendredi 20 Octobre
Salade verte BIO Chipolatas Label Rouge Pommes de terre rissolées BIO Vache qui rit BIO Fruit de saison BIO	Salade de maïs et olives Poulet rôti Label Rouge Polenta BIO - Haricots verts Bûche de chèvre BIO à la coupe Beignet au chocolat	Nos rillettes de thon Bolognaise de pois BIO Pennes BIO Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison BIO	Salade de betteraves Frittata de légumes Petits pois carottes BIO Gouda BIO Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Filet de colin MSC sauce provençale Riz IGP BIO Comté AOP Purée de pommes BIO
Goûter				
Pompon chocolat Purée de fruits				
Lundi 23 Octobre	Mardi 24 Octobre	Mercredi 25 Octobre	Jeudi 26 Octobre	Vendredi 27 Octobre
Salade verte BIO Couscous de pois chiches BIO et ses légumes Brie BIO à la coupe Flan caramel BIO	Macédoine de légumes Jambon blanc Label Rouge Coquillettes BIO Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison BIO	Chèvre chaud sur toast Boulettes de boeuf sauce pizzaïole Polenta BIO - Galettes de légumes Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Salade de boulgour BIO Loubia de bœuf Riz IGP BIO - Carottes Livarot AOP à la coupe Fruit de saison BIO	Coleslaw de céleris BIO sauce cocktail Parmentier BIO de brandade Saint morêt BIO Moelleux aux fruits Maison
Goûter				
Pain - pâte à tartiner Purée de fruits				
Galette Saint Michel Fruit de saison				
Pain - Vache qui rit Purée de fruits				
Plumetis vanille Purée de fruits				
Pain - confiture Fruit de saison				

NOS APPROVISIONNEMENTS


- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

Développement Durable
Du 20 au 26 septembre
Suivez nous 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.



Lundi 30 Octobre	Mardi 31 Octobre	Mercredi 01 Novembre	Jeudi 02 Novembre	Vendredi 03 Novembre
<p>Taboulé BIO</p> <p>Escalope de poulet Label Rouge sauce curry</p> <p>Boulgour BIO - Haricots verts</p> <p>Bûche de chèvre BIO à la coupe</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Halloween</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Notre cheese burger au bœuf</p> <p>Frites BIO</p> <p>Smarties</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>	<p>FERIE</p>	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Chili de haricots rouges BIO</p> <p> Riz IGP BIO</p> <p>Saint paulin BIO à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat BIO</p>	<p>Notre pizza au fromage</p> <p>Colin MSC sauce safranée</p> <p>Pennes BIO - Purée de potirons</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Goûter				
<p>Madeleine</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pain - pâte à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Goûter REM</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain - Emmental</p> <p>Purée de fruits</p>

