










Le Menu de la Cantine

Ecoles de Lançon de Provence




Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p>Salade de riz IGP mexicaine Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème Camembert à la coupe</p>  <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre Cotentin Mousse au chocolat</p>	<p>Salade pépinettes italienne Braisé de bœuf stroganov</p> <p>Haricots verts Bio Petit suisse sucré</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Pur Jus de raisin Gratin monstrueux de gnocchis et aux lardons Mimolette</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	Férié
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf Pommes de terre rissolées Emmental Flan vanille</p>	<p>Pizza Saucisse de Toulouse</p> <p>Carottes Bio Yaourt sucré</p>  <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Œuf dur Bio mayonnaise Samoussas de légumes</p> <p>Riz IGP pilaf Gouda</p> <p>Fromage blanc nature Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Bio Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	 <p>Mousse de pois chiche au curcuma sur toast</p> <p>Raviolis Bio au potimarron Petit moulé</p>  <p>Fruit Bio de saison</p>










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




Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
 LA SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : "Tout le monde peut agir!" 				
 Carottes Bio râpées Et dès de brebis Dhal de lentilles Riz IGP Coupe Île flottante	Taboulé d'hiver Steak haché Haricots verts Bio à l'origan Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison	Salade de riz IGP parisienne Poulet Label rouge basquaise Choux romanesco persillés Saint Marcellin IGP à la coupe Flan chocolat	Salade verte Bio Tartiflette Ramequin de fromage blanc Local Confiture de fraise	Betteraves Bio en salade Beignets de calamars et citron Choux fleur Bio mornay Vache picon Notre gâteau à la noix de coco
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
Salade de boulgour Loubia de veau aux haricots blancs Purée de potirons Bio Bûche de chèvre à la coupe Compote Bio	Rillettes de porc Gratin de Tortellinis à la mozzarella Petit suisse sucré  Fruit Bio de saison	Salade verte Bio et dès d'emmental Filet de merlu MSC sauce crème échalote Riz IGP Crème dessert vanille	 Notre Cake à l'emmental CŒuf dur Bio Epinards Bio moulinés et croûtons Fromage fouetté  Fruit Bio de saison	Carottes Bio Râpées Jambon blanc Label rouge Coquillettes en gratin Coulommiers à la coupe Flan caramel



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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

Semaine européenne de la réduction des déchets

