



Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 Betteraves Bio Gratin de coquillettes à la mozzarella Crème anglaise Madeleine	Duo de choux Bio en mayonnaise Steak haché Pommes noisette Camembert à la coupe Compote Bio	Salade verte Bio Parmentier au potiron Bio de merlu MSC Pont l'évêque AOP à la coupe  Galette des Rois
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
Salade de pépinettes Cordon bleu Bio Haricots verts Bio persillés Emmental à la coupe Fruit Bio de saison	 Pizza Notre tortillas Bio de pommes de terre Epinards Bio moulinés Livarot AOP à la coupe Mousse au chocolat	 Bâtonnets de carottes Bio et sauce fromagère Saucisse de francfort Frites Pop corn sucré	Tapenade sur toast Filet de merlu MSC sauce safranée Riz IGP Gouda Fruit Bio de saison



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Le menu enchanté

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Le Menu de la Cantine

Communes du
Pont du Gard
Egalité



Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Couscous de poulet Label rouge</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Choux blanc Bio</p> <p>Bolognaise de pois</p> <p>Macaronis</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Notre gâteau aux marrons</p>	<p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Notre Truffade</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Compote Bio</p>
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>COLESRAW de carottes Bio et haricots mungo</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Riz IGP à la chinoise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Beignet à la pomme</p> <p>Végé</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Potée de boeuf aux flageolets</p> <p>Polenta</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Endives Bio</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Notre Cake emmental olives</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Contentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Financière de bœuf</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Lasagnes</p> <p>de pois à la tomate</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>CHANDELEUR</p> <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Galette Bretonne à garnir</p> <p>(galette de froment avec jambon Label Rouge et garniture pommes de terre - champignons)</p> <p>Crêpe Bretonne</p> <p>sauce caramel</p> <p>MAISON DE LA CHANDELEUR</p>	<p>Végé</p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

Nouvel an chinois

Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE

La chandeleur

Découvrez le menu 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

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