



Lundi 06 Janvier	Mardi 07 Janvier	Mercredi 08 Janvier	Jeudi 09 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Cappelletti Bio</p> <p>farçies au fromage sauce crème</p> <p>/</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison IGP</p>	<p>Salade de blé au pesto rouge</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelles sauce mornay Bio</p> <p>/</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Marmite de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>/</p> <p>Boulgour</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Mercredi 15 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p>Taboulé bio</p> <p>Sauté de porc sauce olives</p> <p>Merlu sauce olives</p> <p>Brocolis à la crème Bio</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio et local</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Hoki sauce vierge</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Carré président</p> <p>Couronne des Rois</p>	<p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Végé</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Purée de fruits bio artisanale</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tortis</p> <p>à la bolognaise de thon MSC</p> <p>/</p> <p>Comté AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>

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.
 Repas de substitution.
 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.



Le Menu de la Cantine

Communes du Pont du Gard



Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Végé Couscous de pois chiches Bio et ses légumes Bio</p> <p>/</p> <p> Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Loubia de bœuf</p> <p>Loubia de haricots blancs</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Label Rouge Sauté de dinde Label Rouge sauce colombo</p> <p>Hoki sauce colombo</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Verre de sirop de grenadine</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de Mozzarella</p> <p>Purée de pommes de terre bio au Cantal AOP (façon aligot)</p> <p>L'aligot c'est rigolo!</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Notre moelleux aux pommes caramélisées</p>	<p>Salade de coquillettes à la provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Choux-fleurs mornay Bio</p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p> Fruit de saison bio</p>
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p>Pizza au fromage</p> <p>Label Rouge Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Ragoût de lentilles</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint morêt</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Brandade parmentière bio de colin MSC</p> <p>/</p> <p> Chaource AOP à la coupe</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Tortis</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Steak haché</p> <p>Notre omelette soufflé à l'emmental</p> <p>Epinards moulinés Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Chou chinois Bio en mayonnaise</p> <p>Végé Nems de légumes</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Notre moelleux ananas</p> 

Menu plaisir

L'aligot c'est rigolo!

JEUDI 23 JANVIER

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Nouvel an chinois

VENDREDI 31 JANVIER

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

