









# Le Menu de la Cantine


Communes du Pont du Gard




Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
<p><b>Végé</b> <b>Taboulé bio</b></p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b></p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p><i>Merlu sauce vierge</i></p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p><b>Sauté de dinde Label Rouge</b></p> <p><i>Hoki sauce oignons</i></p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Saint morêt</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès d'emmental</p> <p>Potée de bœuf</p> <p><i>Potée de flageolets</i></p> <p>Tortis</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Salade de pommes de terre bio à la provençale</b></p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p>/</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Ossau iraty AOP à la coupe</b></p> <p> <b>Fruit de saison Bio</b></p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p><b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>et dès de brebis</p> <p><b>Hachis parmentier Bio</b></p> <p>au bœuf</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de tortis à la tapenade</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p><b>Choux fleurs Bio mornay</b></p> <p>Vache picon</p> <p> <b>Ananas Bio</b></p>	<p><b>Salade verte et maïs Bio</b></p> <p><b>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</b></p> <p><b>Végé</b> /</p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p>Tartinable de haricots blancs et toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Merlu à l'huile d'olive</i></p> <p><b>Butternut Bio à la crème</b></p> <p> <b>Pont l'Eveque AOP à la coupe</b></p> <p>Flan vanille</p>	<p><b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b></p> <p><b>Végé</b> Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> <b>Fruit Bio livré en direct</b></p>



**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**



**Mardi Gras !**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



**CARNAVAL**

**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

**Végé** **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.



Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Rillettes de porc <i>Thon mayonnaise</i>	<b>Verre de sirop de grenadine</b> <b>Œuf dur Bio mayonnaise</b>	Salade de coquillettes aux crudités	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b>	Salade de blé au pesto rouge
Gratin de gnocchis légumes et emmental	<b>Le menu cocotte</b> <b>Poulet rôti Bio</b> <i>Pané fromager</i>	Galopin de veau <i>Merlu sauce vierge</i>	<b>Végé</b> Curry coco de pois chiches	<b>Colin MSC sauce ciboulette</b>
/	<b>Pommes de terre bio rissolées</b>	<b>Epinars Bio moulinés</b>	<b>Semoule bio</b>	<b>Purée de carottes Bio</b>
Brie à la coupe	<b>Petit louis à tartiner</b>	Bûche de chèvre à la coupe	<b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b>	Emmental à la coupe
<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Purée de pommes Bio et chantilly</b>	<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Notre cake à la fleur d'oranger</b>	<b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<b>Salade de crudités Bio</b> <b>(Salade verte, carottes et maïs)</b>	<b>Salade de Riz IGP Mexicaine</b>	<b>Carottes Bio râpées</b>	<b>Jambon blanc Label Rouge</b> <i>Œuf dur mayonnaise</i>	<b>Macédoine Bio mayonnaise</b>
Steak haché sauce pizzaïole <i>Emincé végétal sauce pizzaïole</i>	<b>Merlu MSC sauce colombo</b>	Axoia de bœuf <i>Axoia de thon</i>	<b>Truffade bio</b> <b>(gratin de pommes de terre et Cantal AOP)</b>	<b>Végé</b> Nuggets de blé
<b>Pommes de terre Bio rissolées</b>	<b>Haricots verts Bio</b>	Bouलगour	/	<b>Choux fleurs Bio mornay</b>
<b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>	Bûche du pilat à la coupe	Coulommiers à la coupe	<b>Salade verte Bio</b>	Yaourt sucré
<b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Fruit de saison Bio</b>	Liégeois chocolat	Ramequin de fromage blanc et confiture	<b>Notre moelleux aux poires</b>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<b>Végé</b> Salade de maïs	<b>Salade verte Bio</b>	Tapenade sur toasts	<b>Salade de betteraves Bio</b>	<b>Notre cake Cantal et légumes</b>
<b>Tortilla de pommes de terre Bio</b>	et dès d'emmental	Boulettes de bœuf	Financière de bœuf	<b>Colin MSC pané et citron</b>
/	Carbonara de porc <i>Carbonara de saumon</i>	<i>Falafels</i>	<i>Financière de quenelles</i>	/
<b>Epinars Bio moulinés</b>	Tortis	<b>Butternut Bio moulinés</b>	<b>Riz IGP</b>	<b>Carottes sautées Bio</b>
<b>Comté AOP</b>	Yaourt aromatisé	Brie à la coupe	Camembert à la coupe	Petit suisse sucré
<b>Fruit de saison Bio</b>		<b>Fruit de saison Bio</b>	Flan caramel	<b>Fruit de saison Bio</b>

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

**Les menus plaisir**  
**MARDI 18 MARS**  
Découvrez les menus  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

**Le menu cocotte**

