





Le Menu de la Cantine

Communauté
des communes
du Clermontois




Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
Salade de pommes de terre Thon MSC et maïs en mayonnaise / Ossau iraty AOP à la coupe Purée de fruits	Boulettes de bœuf Bio sauce tomate basilic <i>Colin MSC sauce vierge</i> Purée de patates douces Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de coquillettes au pesto rouge Bâtonnets de mozzarella panés  / Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Paëlla au riz IGP Bio de dinde Label Rouge <i>Paëlla au riz IGP de légumes</i> Chantilly Fraises Bio	FERIE Victoire 1945
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mercredi 13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
Falafels Bio Tortellinis au fromage Bio sauce tomate et râpé Bio  / Fruit de saison Bio	Taboulé de lentilles Bio Sauté de dinde Bio au jus <i>Pané de blé</i> Haricots verts Purée de fruits Bio	Empanadas à la dinde Bio et sa sauce bravas <i>Empanadas sin carne</i> Frites Sain Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison Bio	FERIE ASCENSION	



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*



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

*La fraise,
un fruit de saison*

Découvrez les menus
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.



Le Menu de la Cantine

Communauté
des communes
du Clermontois



Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mercredi 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
<p>Merlu MSC sauce tomate basilic</p> <p>/</p> <p>Gratin de courgettes Bio</p> <p>Comté AOP à la coupe</p> <p>Salade de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine de pois chiches</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Fromage blanc nature Bio et confiture de fraises</p>	<p>Colin MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Concombres Bio au fromage blanc et toast</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Notre gâteau Mystère (Présence d'amandes)</p> <p>et coulis de caramel</p> 	<p>Salade de coquillettes à la tapenade</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>/</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Fraises</p> 
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Mercredi 27 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Notre omelette au four à l'emmental Bio</p> <p>Courgettes Bio à la parmesane</p> <p>Fruit de saison Bio</p> 	<p>Pain de viande de bœuf</p> <p>Hoki MSC sauce crème d'aneth</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de poulet Bio</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Fruit de saison Bio</p> 	<p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> 



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes





Le menu plaisir

Rendez-vous SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

