








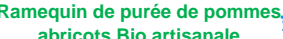






Le Menu de la Cantine

 Communauté
des communes
du Clermontois
 




Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
Quenelles Bio sauce tomate /  Gratin de courgettes Bio  Camembert Bio à la coupe  Fruit de saison Bio	Salade de betteraves et maïs Bio Sauté de porc Merlu MSC sauce vierge Pommes noisettes  Comté AOP à la coupe  Purée de fruits Bio	Salade de blé aux pois chiches et cumin Sauté de bœuf Bio Notre tortilla de pommes de terre Bio Mouliné d'épinards Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Curry rouge de dinde Label rouge Curry rouge de lentilles corails Semoule Notre moelleux aux pépites de chocolat	Colin MSC sauce crème d'aneth / Carottes sautées Bio  Saint Marcellin IGP à la coupe  Fraises Bio
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin
 La semaine sans sucre raffiné 				
Marmite de colin MSC / Riz IGP  Saint Nectaire AOP  Ramequin de purée de pommes, abricots Bio artisanale	Taboulé de semoule de petit épeautre Bio Tajine de bœuf Bio Pané de blé épinards Haricots verts Bio  Fruit de saison Bio	Salade de concombres et tomates  et dès de brebis Dahl de lentilles Bio / Boulogour Bio Ramequin de fromage blanc nature et miel	Salade verte Bio Poulet rôti Label Rouge Merlu MSC sauce curry Frites  Cerises Bio	Carottes râpées Bio Macaronis et râpé Bio sauce aubergines tomate Bio /  Notre fondant chocolat noisettes IG Bas

La semaine sans sucre raffiné
 DU 8 AU 12 JUIN

Découvrez les menus
 SUR L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE





La cerise, un fruit de saison

Découvrez les menus
 SUR L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE



Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé tomate oignons Pain de viande de bœuf <i>Falafels</i> Courgettes à la parmesane Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Jambon blanc Bio <i>Thon MSC mayonnaise</i> Salade de coquillettes Bio au pesto Ramequin de fromage blanc nature Bio et confiture de fraises	Sauté de dinde Label Rouge <i>Quenelles Bio sauce aurore</i> Carottes sautées Bio Comté AOP à la coupe Beignet au chocolat	Tomates Bio vinaigrette Colin MSC sauce citron / Pommes de terre au four Liégeois vanille	Notre omelette Bio au four aux oignons / Epinards Bio à la béchamel Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
Wok de bœuf Bio <i>Wok de lentilles</i> Riz IGP Bio Gouda Bio Melon Bio	Salade de pépinettes Végé Nuggets de blé / Salade de concombres et tomates Bio Crème dessert au chocolat	Hoki MSC sauce citron / Galettes de légumes Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Rôti de porc Froid <i>Colin MSC sauce tomate origan</i> Tortis et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise / Salade de maïs tomates Bio Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé Bio Sauté de porc Bio <i>Pané de blé</i> Haricots verts Bio Purée de fruits Bio	Bolognaise de saumon MSC / Coquillettes et râpé Saint Nectaire AOP Melon Bio	Steak haché <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> Petits pois Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Rôti de veau Froid <i>Merlu MSC sauce vierge</i> Pommes rosties Notre cake à la noix de coco	Tomates cerises Sandwich crémeux veggie Végé Yaourt à boire à la fraise


Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.


C'est les vacances !
Un bel été à tous
