









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>Végé Taboulé bio</p> <p>Pané de blé</p> <p>/</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison Bio</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</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>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p><i>Hoki sauce oignons</i></p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Saint morêt</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade verte Bio</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>Salade de pommes de terre bio à la provençale</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>/</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p> Fruit de saison Bio</p>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Hachis parmentier Bio</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>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Vache picon</p> <p> Ananas Bio</p>	<p>Salade verte et maïs Bio</p> <p>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</p> <p>Végé /</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Edam</p> <p>Purée de fruits Bio</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>Butternut Bio à la crème</p> <p> Pont l'Eveque AOP à la coupe</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Végé Tortellinis</p> <p>ricotta épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit Bio livré en direct</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>	Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise	Salade de coquillettes aux crudités	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Salade de blé au pesto rouge
Gratin de gnocchis légumes et emmental	Le menu cocotte Poulet rôti Bio <i>Pané fromager</i>	Galopin de veau <i>Merlu sauce vierge</i>	Végé Curry coco de pois chiches	Colin MSC sauce ciboulette
/	Pommes de terre bio rissolées	Epinars Bio moulinés	Semoule bio	Purée de carottes Bio
Brie à la coupe	Petit louis à tartiner	Bûche de chèvre à la coupe	Ossau Iraty AOP à la coupe	Emmental à la coupe
Fruit de saison Bio	Purée de pommes Bio et chantilly	Fruit de saison Bio	Notre cake à la fleur d'oranger	Fruit de saison Bio
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)	Salade de Riz IGP Mexicaine	Carottes Bio râpées	Jambon blanc Label Rouge <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Macédoine Bio mayonnaise
Steak haché sauce pizzaïole <i>Emincé végétal sauce pizzaïole</i>	Merlu MSC sauce colombo	Axoia de bœuf <i>Axoia de thon</i>	Truffade bio (gratin de pommes de terre et Cantal AOP)	Végé Nuggets de blé
Pommes de terre Bio rissolées	Haricots verts Bio	Boulgour	/	Choux fleurs Bio mornay
Saint Marcellin IGP à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Coulommiers à la coupe	Salade verte Bio	Yaourt sucré
Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Ramequin de fromage blanc et confiture	Notre moelleux aux poires
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
Végé Salade de maïs	Salade verte Bio	Tapenade sur toasts	Salade de betteraves Bio	Notre cake Cantal et légumes
Tortilla de pommes de terre Bio	et dès d'emmental	Boulettes de bœuf	Financière de bœuf	Colin MSC pané et citron
/	Carbonara de porc <i>Carbonara de saumon</i>	<i>Falafels</i>	<i>Financière de quenelles</i>	/
Epinars Bio moulinés	Tortis	Butternut Bio moulinés	Riz IGP	Carottes sautées Bio
Comté AOP	Yaourt aromatisé	Brie à la coupe	Camembert à la coupe	Petit suisse sucré
Fruit de saison Bio		Fruit de saison Bio	Flan caramel	Fruit de saison Bio



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



