



Lundi 2 Janvier	Mardi 3 Janvier	Jeudi 5 Janvier	Vendredi 6 Janvier
	 <b>Betteraves Bio</b> Gratin de coquillettes à la mozzarella Crème anglaise Madeleine	<b>Duo de choux Bio en mayonnaise</b> Steak haché Pommes noisette Camembert à la coupe <b>Compote Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Parmentier au potiron Bio</b> de merlu MSC Pont l'évêque AOP à la coupe  <b>Galette des Rois</b>
Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
Salade de pépinettes <b>Cordon bleu Bio</b> <b>Haricots verts Bio persillés</b> Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	 Pizza <b>Notre tortillas Bio de pommes de terre</b> <b>Epinards Bio moulinés</b> <b>Livarot AOP à la coupe</b> Mousse au chocolat	 <b>Bâtonnets de carottes Bio et sauce fromagère</b> <b>Saucisse de francfort</b> <b>Frites</b> <b>Pop corn sucré</b>	Tapenade sur toast <b>Filet de merlu MSC sauce safranée</b> <b>Riz IGP</b> Gouda <b>Fruit Bio de saison</b>



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




**Le menu enchanté**

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





# Le Menu de la Cantine

Communes du  
Pont du Gard  
Egalité



Lundi 16 Janvier	Mardi 17 Janvier	Jeudi 19 Janvier	Vendredi 20 Janvier
<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Couscous de poulet Label rouge</b></p> <p><b>et ses légumes Bio</b></p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de maïs</p> <p><b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b></p> <p><b>Purée de panais Bio</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p><b>Choux blanc Bio</b></p> <p>Bolognaise de pois</p> <p>Macaronis</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Notre gâteau aux marrons</b></p>	<p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p><b>Notre Truffade</b></p> <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Compote Bio</b></p>
Lundi 23 Janvier	Mardi 24 Janvier	Jeudi 26 Janvier	Vendredi 27 Janvier
<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p><b>COLESRAW de carottes Bio et haricots mungo</b></p> <p>Nems de légumes</p> <p><b>Riz IGP à la chinoise</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Beignet à la pomme</p> <p><b>Végé</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Potée de boeuf aux flageolets</p> <p>Polenta</p> <p>Brie à la coupe</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p><b>Endives Bio</b></p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p><b>Ossau iraty AOP à la coupe</b></p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Notre Cake emmental olives</b></p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p>Contentin</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>
Lundi 30 Janvier	Mardi 31 Janvier	Jeudi 2 Février	Vendredi 3 Février
<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Financière de bœuf</p> <p><b>Carottes Bio</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Lasagnes</p> <p>de pois à la tomate</p> <p><b>Chaource AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Galette Bretonne à garnir</b></p> <p><b>(galette de froment avec jambon Label Rouge et garniture pommes de terre - champignons)</b></p> <p><b>Crêpe Bretonne</b></p> <p>sauce caramel</p> <p><b>MAISON DE BRETAGNE</b></p> <p><b>MAISON DE BRETAGNE</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Mousse de pois chiches sur toast</p> <p>Nuggets de blé</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>

**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**

**Nouvel an chinois**

Découvrez le menu sur l'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**La chandeleur**

Découvrez le menu 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**

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.