

Le Menu de la Cantine

Communes du Pont du Gard Egalim



lundi 1er Avril 2024	Mardi 2 Avril 2024	Jeudi 4 Avril 2024	Vendredi 5 Avril 2024
FERIE Lundi de Pâques	Salade verte Bio Notre tortillas Bio de pommes de terre Petits pois Bio Camembert à la coupe Fruit Bio de saison	Taboulé Beignet de calamars et citron Epinards Bio moulinés Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Pâtes de pâques IGP à l'agneau et bœuf à la bolognaise de saumon Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat Lapin de Pâques
Lundi 8 Avril 2024	Mardi 9 Avril 2024	Jeudi 11 Avril 2024	Vendredi 12 Avril 2024





Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE















Le Menu de la Cantine

Communes du

Lundi 15 Avril 2024	Mardi 16 Avril 2024	Jeudi 18 Avril 2024	Vendredi 19 Avril 2024
lundi 22 Avril 2024	Mardi 23 Avril 2024	Jeudi 25 Avril 2024	Vendredi 26 Avril 2024
Pâté de campagne Rillettes de thon	Taboulé	Notre mousse de haricots blancs sur toast	Concombres Bio au fromage blanc
Quenelles Bio sauce aurore	Poulet rôti Label rouge Filet de colin meunière	Riz IGP pilaf et son rapé avec	Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques)
Carottes Bio aux oignons	Petits pois Bio	ses haricots verts Bio	Galettes de légumes
Edam	Camembert bio à la coupe	Yaourt sucré	Cotentin
Purée de fruits Bio	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Notre cake à la noix de coco
Lundi 29 Avril 2024	Mardi 30 Avril 2024	Jeudi 2 Mai 2024	Vendredi 3 Mai 2024
Salade de crudités Bio (salade, carottes, maïs)	Salade de blé espagnole	Betteraves Bio	Carottes Bio râpées
Macaronis Bio	Nuggets de poulet Bio Nuggets de blé	Couscous de boulettes de bœuf Couscous de pois chiches	Parmentier
à l'arrabiata Bio	Courgettes Bio moulinées	et ses légumes	de brandade
Petit moulé	Bûche de chèvre à la coupe	Emmental à la coupe	Pont l'évêque AOP à la coupe
Ramequin de fromage blanc et sucre	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Mousse au chocolat
Ramedom de homage plane el socie	Troit blo de saison	Troit bio de saison	moosse do chocoldi



Nos Pâtes sont 95% françaises

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









Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP: Indication Géographique Protégée







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