





Le Menu de la Cantine

Communauté des communes du Clermontois




			Jeudi 1er Septembre	Vendredi 2 Septembre
			 Raviolis Bio au tofu Bio Gouda Purée de fruits Bio	Pizza Poisson pané MSC et citron Ratatouille Bio Mousse au chocolat
Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Mercredi 7 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
Melon Bio Poulet Label Rouge Basquaise <i>(Filet de Hoki sauce basquaise)</i> Riz IGP Yaourt aromatisé	 Notre tortillas de pommes de terre Bio Mélange de crudités Bio <i>(salade verte et carotte)</i> Coulommiers Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Jambon blanc <i>(Tomates Bio vinaigrette)</i> Gratin de cappelletti Mozzarella Purée de fruits Bio	Rôti de bœuf <i>(Galette de blé épinards)</i> Courgettes Bio à la tomate et Blé Cantal AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Notre cake à la mozzarella Merlu MSC sauce safranée Pommes de terre rissolées Fruit Bio de saison




Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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

Bonne rentrée !

Découvrez tous les menus et suivez notre actualité sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Mercredi 14 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
Salade de maïs aux crudités Filet de colin MSC meunière et citron Haricots verts Bio à l'ail Fruit Bio de saison	Sauté de bœuf Bio (Dhal de lentilles) Pommes de terre Bio à l'anglaise Saint Paulin Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de farfalles à la tapenade Merguez (Filet de merlu sauce vierge) Ratatouille Bio Fruit Bio de saison	 Filet de hoki MSC sauce orientale Semoule Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison	 CENDRILLON Ballet de Tomates (tomates cerises Bio) Burger Citrouille (pain burger au potiron, galette de soja) Pommes duchesses Notre Tarte aux fruits des bois
Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Mercredi 21 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
Braisé de bœuf Bio (Filet de merlu sauce citron) Gratin de coquillettes Bio Coulommiers Bio à la coupe Fruit Bio de saison	 Tomates Bio vinaigrette Mitoné de haricots blancs Duo de riz IGP et Carottes Mousse au chocolat	Concombres Bio Poulet rôti Label Rouge (Pané fromager) Purée de patates douces Bio Fruit Bio de saison	Salade de blé au pesto Rôti de veau (Omelette) Mouliné d'épinards Bio et croûtons Ramequin de fromage blanc et sucre	Parmentier de brandade Bûche de chèvre Bio à la coupe Fruit Bio de saison
Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Mercredi 28 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
Filet de merlu MSC sauce échalote Petits pois Bio au jus Saint Paulin Bio à la coupe Fruit Bio de saison	Coleslaw Bio sauce cocktail Colombo de porc Bio (Colombo de merlu) Gratin de pommes de terre Bio Crème dessert vanille Bio	Falafels Sauté de bœuf aux olives (Omelette) Courgettes Bio au fromage frais Compote Bio	Colin MSC sauce vierge Brocolis Bio mornay Ossau iraty AOP à la coupe Notre gâteau à la noix de coco	 Quenelles sauce aurore Riz IGP aux légumes brunoise Petit suisse sucré Fruit Bio de saison


Nos Pâtes sont 95% françaises
 Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes



Menu Cendrillon !


Découvrez les menus enchantés sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE