









Lundi 7 Novembre	Mardi 8 Novembre	Mercredi 9 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
 <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p>  <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Poulet rôti Bio</p> <p>Hoki MSC sauce citron</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Mousse au chocolat Bio</p>	<p>Salade pépinettes italienne</p> <p>Braisé de bœuf stroganov</p> <p>Colin MSC sauce tomate</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	 <p>Gratin monstrueux de gnocchis et aux lardons</p> <p>Gratin de gnocchis au fromage</p>  <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Notre cake vert à la pistache</p>	Férié
Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Hoki MSC sauce provençale</p> <p>Carottes Bio</p>  <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Blanquette de dinde Label rouge</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Riz IGP pilaf</p> <p>Fromage blanc Bio</p>	<p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>Couscous de pois chiches</p> <p>et ses légumes Bio</p>  <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	 <p>Raviolis Bio</p> <p>au potimarron Bio</p>  <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



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

Communauté des communes du Clermontois




Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
<p><b>Carottes Bio râpées</b></p> <p><b>Végé</b> Dhal de lentilles</p> <p>Riz IGP</p> <p>Coupe Île flottante</p>	<p><b>Taboulé Bio d'hiver</b></p> <p><b>Braisé de bœuf Bio</b> Omelette</p> <p><b>Haricots verts Bio à l'origan</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Poulet Label rouge basquaise</b> Colin MSC sauce basquaise</p> <p>Macaronnis</p> <p><b>Chaurce AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Tartiflette</p> <p>Tartiflette au fromage</p> <p>Ramequin de fromage blanc Local</p>	<p>Filet de colin MSC sauce citron</p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p><b>Chaurce AOP à la coupe</b></p> <p>Notre gâteau à la noix de coco</p>
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 1er Décembre	Vendredi 2 Décembre
<p>Loubia de veau aux haricots blancs Hoki MSC sauce vierge</p> <p><b>Purée de potirons Bio</b></p> <p><b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b></p> <p><b>Compote Bio</b></p>	<p><b>Pâté de campagne Bio</b> Sardines à l'huile</p> <p><b>Gratin de Tortellinis Bio</b> à la mozzarella</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>Filet de merlu sauce crème échalote</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Végé</b> Notre Cake à l'emmental</p> <p><b>Œuf dur Bio</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés et croûtons</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Poisson MSC pané et citron</p> <p><b>Brocolis Bio à la crème</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b></p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>



**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***



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

**Semaine européenne de la réduction des déchets**

