

Lundi 6 Février	Mardi 7 Février	Mercredi 8 Février	Jeudi 9 Février	Vendredi 10 Février
<p>Salade verte Bio</p> <p>Tartiflette Tartiflette au fromage</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de boulgour Bio</p> <p>Loubia de bœuf Bio Filet de merlu sauce provençale</p> <p>Purée de potirons Bio</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Dinde Basquaise Label rouge Bolognaise de lentilles</p> <p>Pâtes</p> <p> Crêpe Bretonne</p>	<p> Omelette Bio</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p> Saint Nectaire AOP</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Moqueca de colin MSC</p> <p>Riz IGP</p> <p> Chaource AOP à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>
Lundi 13 Février	Mardi 14 Février	Mercredi 15 Février	Jeudi 16 Février	Vendredi 17 Février
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de panais Bio sauce cocktail</p> <p>Rôti de porc Filet de colin meunière</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Sauté de bœuf Omelette</p> <p>Poêlée de légumes Bio</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Compote Bio</p>	<p> Endives Bio</p> <p>Parmentier Bio</p> <p>de pois Bio</p> <p>Yaourt Bio</p>	<p>Beignets de calamars et citron</p> <p>Haricots verts Bio à l'origan</p> <p> Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Notre clafoutis coco ananas</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

Des menus végétariens pour diversifier les protéines




Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Le Menu de la Cantine

Communauté
des communes
du Clermontois




Lundi 20 Février	Mardi 21 Février	Mercredi 22 Février	Jeudi 23 Février	Vendredi 24 Février
 Curry de pois chiches Riz IGP Chaource AOP à la coupe Fruit Bio de saison	 Salade verte Bio Votre cheese burger (Steak haché) Végéburger au pané fromager Pommes noisette Donuts	Blanquette de colin MSC Purée de topinambours Bio Munster AOP à la coupe Compote Bio	Jambon blanc Bio Sardines à l'huile Cappelletis Bio fromage épinards Fruit Bio de saison	Velouté de panais Paleron de bœuf Terrine de saumon Choux fleur Bio mornay Flan vanille
Lundi 27 Février	Mardi 28 Février	Mercredi 1er Mars	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
Filet de merlu MSC sauce citron Galettes de légumes Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit Bio de saison	Carottes Bio râpées Boulettes de bœuf sauce provençale Boulettes de soja sauce tomate Pâtes Ramequin de fromage blanc et sucre	Salade de riz IGP Bio Nuggets de poulet BIO Nuggets de blé Petits pois Bio Petits suisses aromatisés Bio	Ragoût de bœuf Filet de colin sauce tomate Semoule Crème dessert vanille Notre gâteau cacao	 Quenelles Bio sauce aurore Carottes Bio persillés Saint Nectaire AOP Fruit Bio de saison



Nos Pâtes sont 95% françaises

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




Mardi Gras !

Découvrez le menu sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE