



# Le Menu de la Cantine

Communauté  
des communes  
du Clermontois



Lundi 6 Novembre	Mardi 7 Novembre	Mercredi 8 Novembre	Jeudi 9 Novembre	Vendredi 10 Novembre
<p>Filet de Merlu MSC sauce provençale</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Pont l'évêque à la coupe AOP</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Jambon blanc Label rouge</b></p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Truffade</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Sauté de bœuf Bio aux olives</p> <p>Colin MSC sauce colombo</p> <p>Polenta Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Notre gâteau au cacao</p>
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
<p><b>Poulet rôti Label rouge</b></p> <p>Pané fromager</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Parmentier de pois</p> <p>à la purée de potiron Bio</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Sauté de boeuf sauce tomate</p> <p>Merlu MSC sauce tomate</p> <p>Macaronis</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>Couscous de pois chiches et ses légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Blanquette de colin MSC (moules et crevettes)</p> <p>Riz IGP</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Ananas Bio</p>

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vauduse et Rhône-Alpes

**Développement Durable**

Du 18/09 au 08/10/2023

Suivez nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



# Le Menu de la Cantine

Communauté des communes du Clermontois




Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Quenelles Bio sauce aurore</p> <p>Carottes Bio persillées</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Potée de bœuf Pois chiches à la provençale</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Sauté de dinde Label rouge dijonnaise</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Gratin de saucisses fumées et spaetzles IGP</p> <p>Gratin de spaetzles au saumon</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Notre moelleux aux mirabelles</p>	<p>Taboulé d'hiver</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1er Décembre
<p>Salade verte Bio</p> <p>Lasagnes à la bolognaise bio</p> <p>Lasagnes de pois</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre Bio</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Notre tortilla Bio de pomme de terre</p> <p>Epinards moulinés Bio</p> <p>Pont l'évêque à la coupe AOP</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Potage de légumes Bio</p> <p>Moqueca de colin MSC (crevettes)</p> <p>Riz IGP</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Rôti de boeuf au jus</p> <p>Terrine de colin</p> <p>Petits pois -champignons Bio</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Nos rillettes de thon</p> <p>Gratin de gnocchis à la mozzarella</p> <p>Purée de fruits Bio</p>



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




**Les atipik dans le Grand-Est**

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

