



1er Avril 2024	2 Avril 2024	3 Avril 2024	4 Avril 2024	5 Avril 2024
<p>Végé</p> <p>FERIE Lundi de Pâques</p>	<p>Végé</p> <p>Notre tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Sauté de dinde Label rouge Pois chiches à la provençale</p> <p>Polenta à la tomate</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Pâques</p> <p>Pâtes de pâques IGP à l'agneau et bœuf à la bolognaise de saumon</p> <p>Notre fondant chocolat blanc et pépites de chocolat</p> <p>Lapin de Pâques</p>
8 Avril 2024	9 Avril 2024	10 Avril 2024	11 Avril 2024	12 Avril 2024
<p>Végé</p> <p>Pané de blé</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Rougail de saucisses Merlu sauce provençale</p> <p>Riz IGP</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de coquillettes du pêcheur au thon</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Lapin de Pâques</p>	<p>Notre tzatziki de radis Bio sur toast</p> <p>Sauté de bœuf Bio</p> <p>Galette de soja</p> <p>Purée de pommes de terre Bio</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p>	<p>Notre cake tomate et basilic</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Carottes Bio au cumin</p> <p>Purée de fruits Bio</p>

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

C'est Pâques !

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Le Menu de la Cantine

Communauté
des communes
du Clermontois



15 Avril 2024	16 Avril 2024	17 Avril 2024	18 Avril 2024	19 Avril 2024
<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Potée de bœuf Bio Mitonné de flageolets</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Liégeois chocolat Bio</p>	<p>Merlu MSC sauce basilic</p> <p>Purée de panais Bio</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Tajine de pois chiche</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza</p> <p>Jambon blanc Label rouge</p> <p>Omelette</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Végé</p> <p>Salade verte Bio</p> <p>Nos lasagnes Bio</p> <p>aux légumes du soleil Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>
22 Avril 2024	23 Avril 2024	24 Avril 2024	25 Avril 2024	26 Avril 2024
<p>Salade de maïs Bio</p> <p>Loubia de bœuf Bio Quenelle sauce aurore</p> <p>Carottes Bio aux oignons</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Poulet rôti Label rouge Filet de colin meunière et citron</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Ossau iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Steak haché sauce pizaiöle</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Végé</p> <p>Notre mousse de haricots blancs sur toast</p> <p>Riz IGP pilaf et son râpé avec ses haricots verts Bio</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Colin MSC sauce chimichuri (huile d'olive, citron et herbes aromatiques)</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>
29 Avril 2024	30 Avril 2024	1er Mai 2024	2 Mai 2024	3 Mai 2024
<p>Végé</p> <p>Salade de crudités Bio (salade, carottes, maïs)</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>à l'arrabiata Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Salade de blé espagnole</p> <p>Sauté de dinde Label rouge Nuggets de blé</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf Bio Couscous de pois chiche s</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Parmentier</p> <p>de brandade</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>

Nos Pâtes sont 95% françaises

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

Bonnes vacances de printemps