




Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade verte Bio</p> <p>Loubia de dinde label rouge SV : Loubia aux haricots blancs</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra</p> 	<p>Salade de tortis au pesto vert</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>  	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Colombo de porc Bio SV : Merlu MSC sauce colombo</p> <p>Pommes de terres rissolées Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Paleron de bœuf SV : Terrine de Merlu MSC</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Menu Occitanie</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade de boeuf Sêtoise SV : Bolognaise de lentilles et macaronnis</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p>Végé</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fraises</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




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

Les Atipik sont en Occitanie !

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE








Le Menu de la Cantine

Communauté des communes du Clermontois




Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
FERIE	 <p>Omelette Bio</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Raviolis</p> <p>de bœuf sauce tomate SV : Raviolis Bio à l'emmental sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Wok de bœuf BIO SV : Merlu MSC sauce aigre douce</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tzatziki de concombres Bio et toast</p> <p>Risotto IGP</p> <p>de colin MSC</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
 <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Paëlla IGP</p> <p>de dinde label rouge SV : Paëlla de poisson</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Purée de fruits (stock de secours)</p>	<p>Thôinade</p> <p>Tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Jambon blanc Bio SV : Thon mayonnaise</p> <p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons</p> <p>Pont l'Eveque AOP à la coupe</p> <p>Fraises</p>



100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP




C'est la saison !



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.