



Le Menu de la Cantine

Communauté
des communes
du Clermontois



Lundi 02 Septembre	Mardi 03 Septembre	Mercredi 04 Septembre	Jeudi 05 Septembre	Vendredi 06 Septembre
<p><i>C'est la rentrée!</i></p> <p>Salade de tortis du pêcheur (thon)</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Purée de fruits Bio</p> <p>REPAS FROID</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Fruit de saison Bio</p> <p>Végé</p>	<p>Tomates Bio</p> <p>Steak haché au jus SV : Colin sauce tomate</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau au jus SV : Pané de blé et épinards</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Merlu MSC sauce safranée</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 09 Septembre	Mardi 10 Septembre	Mercredi 11 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
<p>Végé</p> <p>Blé et petits pois Bio avec râpé</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade Bio à la grecque (concombres, tomates, olives)</p> <p>Tajine de bœuf Bio SV : Tajine de colin</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Flan caramel Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de pois chiches au pesto</p> <p>Escalope de dinde Label Rouge SV : Quenelles sauce aurore</p> <p>Courgettes Bio à l'huile d'olives</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Terrine de colin MSC</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tempête de boulettes</p> <p>Sirup de fraise</p> <p>Tomates cerises</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate SV : Boulettes de blé Thai</p> <p>Spaghettis</p> <p>Notre feuilleté aux pommes</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

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

Les Menu Plaisir

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

Tempête de boulettes

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

Végé : 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.



Le Menu de la Cantine

Communauté
des communes
du Clermontois



Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Mercredi 18 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Curry de dinde Label Rouge SV : Curry de pois chiches Boulgour Pont l'Evêque AOP à la coupe Purée de fruits Bio	Rillettes de porc SV : Rillettes de thon Macaronis Bio à l'arrabiata Bio Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio en mayonnaise Colin MSC sauce citron Blé Flan chocolat	Sauté de bœuf Bio SV : Omelette Epinards Bio moulinés Saint Nectaire AOP Fruit de saison Bio	Tomates Bio Chili de haricots rouges Riz IGP Notre moelleux aux pépites de chocolat
Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Mercredi 25 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Sausisse de Francfort SV : Colin sauce échalote Ratatouille Bio Chaource AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Mélange de crudités Bio (salade, carottes, maïs) Sauté de bœuf Bio sauce tomate SV : Quenelles sauce tomate Pommes de terre Bio sautées Crème dessert vanille Bio	Salade de riz IGP mexicaine Sauté de dinde Label Rouge provençale SV : Merlu sauce provençale Carottes Bio Yaourt sucré	Nos lasagnes de légumes du soleil Bio Ossau Iraty AOP à la coupe Crème dessert chocolat	Notre quiche au fromage Beignets de calamars et citron Haricots verts Bio Fruit de saison Bio
Lundi 30 Septembre	Mardi 1er Octobre	Mercredi 02 Octobre	Jeudi 03 Octobre	Vendredi 04 Octobre
Tomates Bio Merlu MSC sauce à l'ail Cappelletis sauce crème SV : Cappelletis sauce crème Ramequin de fromage blanc Bio et sucre	Notre tortillas Bio de pommes de terre Courgettes Bio à la tomate Chaource AOP à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Merlu MSC sauce basilic Tortis Purée de fruits Bio	Taboulé Curry de bœuf SV : Pané fromager Haricots verts Bio à l'origan Fruit de saison Bio	Paëlla IGP de poulet Label Rouge SV : Paëlla de colin Pont l'Evêque AOP à la coupe Liégeois chocolat



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



Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



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.