

Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre
<p>Escalope de porc au jus SV : Hoki sauce oignons</p> <p>Ratatouille napolitaine BIO</p> <p>Chaurce AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade grecque Bio (tomates, concombres, olives)</p> <p>Colin MSC sauce aneth</p> <p>Pâtes coquillettes</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pépinettes</p> <p>Végé Omelette BIO</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Yaourt Bio aromatisé</p>	<p>Coucous de boulettes de bœuf Bio SV : Couscous de pois chiches</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Notre cake à la noix de coco</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Flan caramel Bio</p>

Lundi 14 Octobre Mardi 15 Octobre Mercredi 16 Octobre Jeudi 17 Octobre Vendredi 18 Octobre

LA SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des continents

<p>Végé Pasta Bio à la norma Bio (aubergines)</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et copeaux de chocolat façon stracciatella</p> <p>Raisin Bio</p>	<p>Sauté de dinde yassa SV : Hoki sauce yassa</p> <p>Semoule</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Purée de pommes bananes Bio</p>	<p>Salade de maïs et pousses d'épinards</p> <p>Poissons, crevettes et coco à la polynésienne</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Notre tapioca à la vanille</p>	<p>Guacamole avec toasts</p> <p>Feïjoada de saucisses fumées SV : Chili végétarien</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre brownie au noix</p>	<p>Colin MSC sauce Massala</p> <p>Samoussas de légumes</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
---	---	--	---	--



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



la découverte des continents

DU 14 AU 18 OCTOBRE

Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE







Le Menu de la Cantine


Communauté des communes du Clermontois




Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre
<p>Wok de bœuf SV : Colin sauce aurore</p> <p>Blé Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Végé</p> <p>Tortilla de pommes de terre BIO</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Chaource AOP à la coupe Beignet chocolat</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paupiette de veau sauce napolitaine SV : Hoki sauce aneth</p> <p>Tortis</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de riz IGP au pesto</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge au jus SV : Pané fromager</p> <p>Courgettes Bio au fromage frais</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Merlu MSC sauce colombo</p> <p>Pommes de terre grenailles</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre
<p>Végé</p> <p>Boulettes de blé thaï</p> <p>Purée de potirons Bio Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Ragoût de bœuf Bio SV : Bolognaise de thon</p> <p>Macaronis Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Cheese burger (steak haché) SV : Burger végétal</p> <p>Frites</p> <p>Smarties</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>HALLOWEEN!</p> 	



Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.



C'est Halloween!

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

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.