



| Lundi 05 Janvier | Mardi 06 Janvier | Mercredi 07 Janvier | Jeudi 08 Janvier | Vendredi 09 Janvier |
|--|---|---|---|--|
| Salade de pois chiches Tortellinis fromages Bio sauce tomate et râpé Bio / Végé | Saucisse de Francfort Saumon MSC sauce curry Purée de potiron Bio Edam Couronne des Rois | Salade de betteraves et maïs Bio Couscous de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio Couscous de pois chiches Bio Semeule Bio Flan caramel | Poulet rôti Label Rouge Colin MSC sauce oignons Petits pois Bio Saint Môret Fruit de saison Bio | Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC / |
| Fruit de saison IGP | | | | Fromage blanc sucré |
| Lundi 12 Janvier | Mardi 13 Janvier | Mercredi 14 Janvier | Jeudi 15 Janvier | Vendredi 16 Janvier |
| Pâté de campagne Œuf dur Bio mayonnaise Nuggets de blé / Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio | Carbonara de saumon MSC / Coquillettes et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio | Galopin de veau Colin MSC sauce citron Carottes sautées Bio Emmental Couronne des Rois | Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Semeule Fruit de saison IGP | Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio Végé Crème dessert vanille |

Une bonne année à tous !
Rendez-vous
SUR L'APPLICATION
TERRES DE CUISINE



Vive la galette
des rois !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composition précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

● 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

Caumont sur Durance



Facebook / LinkedIn / YouTube

| Lundi 19 Janvier | Mardi 20 Janvier | Mercredi 21 Janvier | Jeudi 22 Janvier | Vendredi 23 Janvier |
|---|---|--|--|--|
| Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché Hoki MSC sauce vierge Haricots verts Bio Fruit de saison Bio | Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio / Riz IGP Bio Végé Liégeois chocolat | Sauté de dinde Label Rouge sauce curry Merlu MSC sauce curry Galettes de légumes Mimolette Ananas au sirop | Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette aux lardons Tartiflette végétarienne Chantilly et Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes) | Bâtonnets de colin MSC pané et citron / Brocolis à la crème Bio Emmental à la coupe Fruit de saison Bio |
| Lundi 26 Janvier | Mardi 27 Janvier | Mercredi 28 Janvier | Jeudi 29 Janvier | Vendredi 30 Janvier |
| Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Jambon blanc Label Rouge Merlu MSC sauce crème d'aneth Purée de pommes de terre Fromage blanc sucré | Pizza au fromage Ragoût de bœuf Quenelles Bio sauce safranée Carottes sautées Bio Fruit de saison Bio | Tortilla de pommes de terre Bio / Petits pois Bio Tartare Purée de fruits Bio | Taboulé Colin MSC meunière et citron / Gratin de potiron Bio Fruit de saison Bio | Salade verte Bio Bolognaise de lentilles Bio / Macaronis et râpé Bio Notre cake à la noix de coco |

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*
*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

le menu Plaisir Rendez-vous 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

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