



Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance



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  / Fruit de saison IGP	Sausisse de Francfort <i>Saumon MSC sauce curry</i> Purée de potiron Bio Edam  Couronne des Rois	Salade de betteraves et maïs Bio Couscous de boulettes de bœuf Bio et ses légumes Bio <i>Couscous de pois chiches Bio</i> Semoule Bio Flan caramel	Poulet rôti Label Rouge <i>Colin MSC sauce oignons</i> Petits pois Bio Saint Môret Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Risotto IGP au merlu MSC / Fromage blanc sucré
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Mercredi 14 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Pâté de campagne <i>Œuf dur Bio mayonnaise</i> 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 <i>Colin MSC sauce citron</i> Carottes sautées Bio Emmental  Couronne des Rois	Notre cake tomate basilic Tajine de bœuf <i>Tajine de pois chiches</i> Semoule Fruit de saison IGP	Salade de pépinettes Notre omelette soufflée à l'emmental Bio / Mouliné d'épinards Bio  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 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 exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine

Caumont sur Durance




Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Salade de tortis au ketchup fromage Steak haché <i>Hoki MSC sauce vierge</i> Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Chili de haricots rouges Bio /  Riz IGP Bio Liégeois chocolat	Sauté de dinde Label Rouge sauce curry <i>Merlu MSC sauce curry</i> Galettes de légumes Mimolette Ananas au sirop	Verre de sirop de fraise Salade verte Bio Tartiflette aux lardons <i>Tartiflette végétarienne</i> Chantilly et Notre Gâteau Mystère <i>(présence d'amandes)</i>	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 <i>Merlu MSC sauce crème d'aneth</i> Purée de pommes de terre Fromage blanc sucré	Pizza au fromage Ragoût de bœuf <i>Quenelles Bio sauce safranée</i> 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



J'ai la patate!



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 exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.